Men



16/ XXIV/35 150
35189/B

Ex Bibliotheca Michaelis Angeli Donzelli

R6

collata

Cookery

~~[illegible]~~

Benj. Hammett

79317

MENSA
ROMANA

Siue

VRBANA VICTVS RATIO.

IOAN. MANELPHI ERETANI SA-bini, Archiatri Romani, atque in Almæ Vrbis Archigymnaſio Primarij Medicinæ Practicæ Profeſſoris.

Ad Glorioſiſſ. & Sanctiſſ. Principem

INNOCENTIVM X.
PONT. OPT. MAX.



ROMAE, Typis & Expenſis Philippi de Rubeis,
Anno Iubilæi M. DC. L.

Superiorum Permiſſu.

WELLCOME HISTORICAL MEDICAL LIBRARY

GLORIOSISSIMO ET SANCTISSIMO
PRINCIPI

INNOCENTIO DECIMO PAMPHILIO ROMANO Pont. Opt. Max.

Ioannes Manelphus Eretanus Sabinus Felicitatem.

TEMERITATIS fortaſsè notam effugere non poſſe alicui videbor, qui ſummo totius Orbis Principi, nempe Summo Pontifici has meas breues lucubrationes offerre audeam, ſiquidem clarioribus viris, munera non parua, ſed maiora offerri debent & clariora. Ex altera tamen parte minutis ac vilibus rebus Dijs ſacrificandum eſſe cenſuit & ſanciuit olim Lycurgus, Numina magis frugalitate,

quàm opimis victimis delectari intelligens. Hac igitur Lycurgi Lege fretus, non opimum, frugale tamen opuſculum de MENSA ROMANA Tuæ Maieſtatis Amplitudini conſecrare decreui. Quod ſanè conſilium nemo non probabit, cùm grati magnique animi viro ipſum elargiar, atque Principi optimo, humano, charitate refertiſsimo, ſapientiſsimo, omniumque virtutum & bonarum artium amatori: cuius amoris inter alia argumentum eſt, quod proximè elapſis diebus in Almæ Vrbis Archigymnaſio prælectoribus omnibus ſtipendium auxit; inter quos ego etiam ſplendidi huius beneficij fructum percepi. Accipe igitur SANCTISSIME PATER hoc munuſculum, quod Tibi humillimus ſeruus offert & dicat. Nam vt Plinius ait: Mola tantum ſalſa litant, qui thura non habent.

INNO-

INNOCENTIO X.

PONT. OPT. MAX.

Elogium.

Nunc tandem Chriſtiano orbi
Candida ſydera fauſtiſſimè eluxerunt,
Cùm in Innocentio X.
Innocentiam verè numeris omnibus abſolutam
Dedere regnantem.
Aureum proinde ſeculum refloreſcens aurea lilia
& lætioris vbertatem pacis
Inſignis oliuæ ramo columba
non vano portenderunt in ſtemmate.
Qualem ac quantum maximis terrarum templis
ſplendorem auctum
ſub Innocentio Roma demiratur!
Adeo vt Vaticani Lateranique maieſtas,
quæ ſui plurimum alijs omnibus
per tot ſecula referebat acceptum,
breuibus annis ſe ipſa longè maior
ſe ferè totam Pamphilio iam debeat.

Vt tamen ſplendidum nihilo minus Principem
quàm Pontificem Vrbs ſentiat Innocentium
ſacrarum Ædium cultui
ampliſſimi fori, & immortalis Capitolij
grandia ornamenta coniunxit.
Præſtitit enimuerò
Vt loca ſpectaculis olim ac triumphis ſubinde actis
illuſtria æternum ipſa iam eſſent
nobilioris magnificentiæ ſpectaculum ac triumphus.
Dum denique ſanctiori anno
Sanctiſſimis legibus & exemplis celebrato
cæleſtis æquè ac terreſtris ærarij opibus
mundum aduenam largiſſimè cumulauit,
planè effecit
vt non tam ſecularem annum,
quàm verè aureum vel in anno ſeculum
experiretur pietas populorum.

Peril-

Perilluſtri & Excellentiſsimo Phyſico

IOANNI MANELPHO
IN ROMANO ARCHIGYMNASIO
Medicinæ Practicæ Profeſſori

Dominicus Panarolus Romanus in eodem Lyceo Simplicium Profeſſor S.

QVID ſentiam petijſti eruditiſſime Manelphi; Equidem hoc ſentio me in tua MENSA ROMANA *tanquam in Apolline libamina ſumpſiſſe. Hìc eruditionis lepòres; hìc Phyſicæ maieſtatem; hìc facundiæ charites inuenio. Menſa lautiſſima omnibus numeris abſoluta, omnibus delicijs referta; in qua & corpus (propter ſanitatem) & animus ſuauiſſimo nectare veſcuntur. Taceat fama amantis Cleopatræ conuiuium, margaritamque immenſi pretij Latino amatori oblatam. Fuit ne inflammati cordis inſania, an potiùs ambitioſi faſtus exceſſus? Completa menſa euanuere omnia. Hìc perennis eſt daps; non ſolùm nos, ſed poſteri etiam, cum magna tui nominis gloria, opiparè cœnabunt. Mos fuit apud antiquos poſt conuiuium lyra canere; ita ego poſt tuas nobiliſſimas epulas magna pompa paratas tibi meritò à Romanis hoc anno Iubilæi* 1650. *carmen ſeculare canendum cenſeo. Die* 25. *Iunij. Vale.*

IOAN-

Ioannis Baptiſtæ Pacini Piſtorienſis,
Medici & Philoſophi

In laudem Auctoris præſtantiſsimi ſui Præceptoris.

EPIGRAMMA.

QVas aër volucres; donat quæ munera tellus;
Quos nobis piſces æquora vaſta ferunt;
Largiris quæ dona Ceres; quos Bacche liquores,
Vitali nitidus lumine Apollo parit.
Qui ſimiles hic præbet opes, cunctiſque parauit
Hanc Menſam; dicas, alter Apollo fuit.

Imprimatur,
Si videbitur Reuerendiſſ. P. Magiſtro Sac. Palatij. Apoſt.
A. Riualdus Viceſger.

Imprimatur.
F. Raymundus Capiſuccus Magiſter, & Socius Reuerendiſſ. P. F. Vincentij Candidi S. Pal. Apoſt. Magiſt.

INDEX

INDEX CAPITVM,
QVÆ IN MENSA ROMANA
continentur.

DE Aere. Caput I. pagina 1.
De potu vrbanorum in communi. Cap. II. 4.
An calidus, vel frigidus debeat eſſe potus. Cap. III. 7.
De potu vrbanorum in particulari. Et primùm de aquæ. Caput IV. 13.
Vtrum aquæ potus ſit vino ſalubrior. Cap. V. 18.
De aquis vt bonæ ſunt, vel malæ. Cap. VI. 19.
De aquis vrbanis, & primùm de Aqua Triuia. Caput VII. 24.
De Aqua Felice, & fonticuli apud templum Sancti Spiritus exiſtentis. Caput VIII. 28.
De Aqua Paulina. Cap. IX. 30.
De Aqua Tyberina. Cap. X. 31.
De Aqua Vaticani Montis. Cap. XI. 32.
De vino in communi. Cap. XII. 37.
De differentijs vini in vniuerſali. Cap. XIII. 42.
De differentijs vini in particulari. Cap. XIV. 49.
De vinis ſuburbanis, & alijs ab vrbe diſtantibus. Caput XV. 51.
De cereuiſia. Cap. XVI. 56.
De cibis vrbanorum in communi. Cap. XVII. 58.
De pane, & placentis. Cap. XVIII. 63.

De

De carnibus in communi. Cap. XIX. 67.
De carnibus in particulari, & primùm de ficedula. Caput XX. 71.
De turdo, & merula. Cap. XXI. 73.
De ſturno, alauda, coturnice, hortulano, & alijs auiculis. Cap. XXII. 76.
De phaſiano. Caput XXIII. 80.
De perdice, ſtarna, & attagena. Cap. XXIV. 82.
De columbis, palumbis, turture, gallinagine. Caput XXV. 85.
De fulica, pauoncello, anate, anſere. Cap. XXVI. 89.
De gallina, gallo, pullo, capo. Cap. XXVII. 93.
De animalibus quadrupedibus ſyluestribus, lepore, apro, capreolo, hyſtrice, glire, cuniculo, vulpe. Caput XXVIII. 99.
De quadrupedibus domeſticis, ſue, vitulo, tauro, boue, vacca. Caput XXIX. 107.
De alijs quadrupedibus domeſticis, oue, agno, veruece, ariete, capra, hœdo. Cap. XXX. 115.
De partibus animalium. Cap. XXXI. 121.
De ouis. Caput XXXII. 135
De lacte. Caput XXXIII. 139.
De lacticinijs. Caput XXXIV. 147.
De melle, ſaccharo, ſale, pipere, croco, aniſo, cinnamomo, & cumino. Cap. XXXV. 151.
De oleo, aceto, ſapa. Cap. XXXVI. 161.
De piſcibus in communi. Cap. XXXVII. 164.
De piſcibus in particulari, & primò de ſturione, & Vmbrina. Cap. XXXVIII. 168.

De

De ſpigola, cephalo, triglia. Cap. XXXIX. 170.
De orata, linguata, laccia, capone. Cap. XL. 173.
De planis piſcibus, rhombo, raia ſiue arzilla. Caput XLI. 175.
De ſcombro ſiue maccharello, fragolino, ſarda. Caput XLII. 177.
De thunnis, ſiue thynnis. Cap. XLIII. 179.
De tinca, lucio, barbo, anguilla, lampetra, ſiue muſtela. Caput XLIV. 181.
De mollibus piſcibus, polypo, ſepia, loligine, ſiue calamaro. Caput XLV. 185.
De trutta, & carpione. Cap. XLVI. 186.
De animalibus teſtaceis, atque cruſtatis, nempe oſtreis, locuſtis, cancris, gammaris, tellinis, teſtudinibus, cochleis. Caput XLVII. 188.
De leguminibus, nempe faba, lente, piſo, cicere, phaſeolo, cicercula. Caput XLVIII. 192.
De tritico, hordeo, farre, oriza, milio, lupino. Caput XLIX. 197.
+ *De oleribus, nempe braſsica, beta & rumice, ſiue lapatho, lactuca, cichorio, ſoncho, portulaca, acetoſa, boragine, meliſſa, pimpinella. Caput L.* 201.
De alijs oleribus, nempe apio, pulegio, ſolano, anetho, ſerpillo, ſiſimbrio ſiue cannea, ſaluia, mentha, maiorana, mentaſtro, eruca, naſturtio, hyſſopo, origano, ocymo, thymo, caſaleporo, lupulo, fœniculo, aſparago. Caput LI. 206.
De allio, cæpa, aſcalonia, bulbo, porro. Cap. LII. 211.
De radicibus in communi, & in particulari, nempe raphano,

phano, armoracia, rapa, carduo, cariota, paſtinaca. Caput LIII. 214.
De fungis, atque tuberibus. Caput LIV. 217.
De fructibus, & primò de cappare, oliua, amygdala, nuce, pineolo, auellana. Cap. LV. 219.
De moris, ſiue ſycaminis, fraga, prunis, pyris, malis. Caput LVI. 222.
De perſicis, & præcocijs. Caput LVII. 225.
De pepone, melopepone, melone, cucume, cucumere, cucurbita. Caput LVIII. 228.
De punico, cydonio, azarolis, meſpilis, ſorbis, cornis, caſtaneis. Caput LIX. 230.
De ficis, caricis, vuis, vuis paſsis. Cap. LX. 233.
De citrio, limone, & aurantio. Caput LXI. 236.

FINIS.

MENSA

MENSA ROMANA
SIVE
VRBANA VICTVS RATIO.

IO. MANELPHI ERETANI Sabini in almo Vrbis Gymn. primarij Medicinæ practicæ Profeſſoris.

De Aere. Caput. I.

QVANQVAM victus ratio genericè loquendo ſub ſe contineat omnia vitæ inſtituta ex Galen. pluribus in locis, præſertim verò lib. de humorib com.2.tex.13.in 3. epid.tex. q. & alibi, nihilominus hic de aere, potu & cibo nos agemus. Atque ab aere exordia ſumentes Hipp. lib. de flatibus ſic loquitur: Mortalibus autem vitæ, & morborum ægrotis ſolus aer eſt auctor, tantaque omnibus corporibus ſpiritus neceſſitas eſt, vt ſiquidem omnibus alijs abſtineat homo, neque cibum ſumat, neque potum poſſit tamen dies duos vel tres & plures ducere, ſi cui verò ſpiritus in corpus viæ intercipiantur, in breui parte vnius diei intereat, vt vel hinc quanto vſui ſpiritus corpori ſit

liceat æſtimare. Quibus ſimilia alloquens Gal. 9. meth. cap. 14. Ambiens verò is eſt, ſine quo nec tolli morbus, neque ſanitas conſeruari poteſt. Et 1. de ſanit. tuenda, eorum, quæ extrinſecùs incidunt, vnum certè eſt, quod ſeparari ab eo non poteſt, quanquã illi perpetuò, & (vt ita dicam) veluti connatum adhæret, aer ipſe ambiens, alia nec neceſſariò & incertis temporibus nobis accedunt, ille nempe qui circumfunditur, aer nos lædit vel quod calidus immodicè, vel quod frigidus, vel quod ſiccus, vel quod humidus efficitur. Ampliùs Homerus 4. odiſſ. Magnum, ait, momentum ad valetudinem eſſe in aeris habitu, atq; natura. Particulariter verò magis loquendo Gal. 1. de ſanit. ingenio, optimum aerem eſſe cenſeo, qui prorſùs ſit purus, eiuſmodi verò fuerit, qui nec ſtagni, nec paludis halitu ſit infectus, nec ex profundo ſpecu peſtilentem auram ſpiret, nec qui ex cloacis, quæ vrbem, aut numeroſum exercitum purgent, vitium contraxit, nec qui ex animalium, olerum, aut leguminum putredine, aut fimo coinquinatur, nec qui ob ſtagnum, vel flumen vicinum nebuloſus eſt, nec qui editis vndique montibus in cauo loco clauſus nullum recipit perflatũ, ſuffocans enim, putriſque eſt, ſimilis ei, qui in domibus quibuſdam eſt incluſus, in quibus ob putredinem, & perflatus defectum plurimus aceruatur ſitus; huiuſmodi ergo aer omni planè ætati eſt noxius, ſicuti è diuerſo qui purus omninò eſt nulli non ætati eſt vtilis. Si autem aer perpendatur vt medicamentum, & in ordine ad illos, qui optima non fruuntur valetudine, audiatis quæ idem Galen. ibidem docet: ſed corporibus, quæ optimo temperamento ſunt, etiam optimus atq; temperatus aer eſt ſaluberrimus, in quibus verò aliqua exuperans qualitas dominatur, ijs vtiliſſimus aer eſt, qui ei qualitati maximè eſt aduerſus, frigidus calidæ, calidus frigidæ, & ſic de reliquis.

Verùm Romanum aerem nunc præſertim diſcutientes, hic in totum calidus, & humidus eſt, & magis etiam humi-

humidus, quàm calidus. Quæ igitur domus eligendæ magis ſunt, queret aliquis? Cui interrogationi ſententia mea ſatisfecit Plin. lib. 18. cap. 6. cum dixit, villam neq; iuxta paludes ponendam eſſe, neq; aduerſo amne cum ex Homero è flumine antelucanæ horæ inſalubres ſint. Spectare verò in æſtuoſis locis Septentrionem debet, meridiem in frigidis, in temperatis exortum æquinoctialem. Sed ſic eſt, vt dicebatur, quod Romanus aer calidus eſt & humidus, propterea illæ domus ſalubriores etiam ſunt, quæ Septentrionem magis reſpiciunt, ſiue etiam exortum æquinoctialem; inſalubres verò è contra, quæ Meridiem verſus ædificatę ſunt. Hac eadem ratione propterea quòd in montibus, atque locis domorum altioribus aer magis ſiccus eſt, atq; Septentrioni conſimilis: in montibus ergo habitare melius etiam eſt, ſiue locis domorum altioribus, & præſertim tempore hyemis in quo aer humidior viget, magisque frigidus. Præterea ex Gal. ſuperius aer concluſus corrumpitur, quiſquis ille ſit, quare & domus illæ pariter laudantur, in quibus aer maximè perflatur. Memini me legiſſe apud Varronem, Corciris à quadam domo profligatam fuiſſe valetudinem, clauſis feneſtris, quæ ventum inſalubrem recipiebant, nec non ianua ad eundem mutata. Nempe feneſtræ, atq. ianuæ domorum vrbis Boream ſpectare debent ſeu exortum æquinoctialem. Matutinum, veſpertinumque frigus hic Romæ cum Celſo cauere oportet itemque auras fluminum, atq; ſtagnorum, minimèque nubilo cœlo Soli aperienti ſe committere, vt modo calor, modo frigus moueat. At non ſolùm poſt nubilum cœlũ Soli ſe nõ cõmittere debent homines in hac vrbe, verùm vllo nunquam in tempore, ſicuti de Octauiano Imperatore legitur, qui etiam tempore hyemali Solis radios aufugiebat; obeſt enim multum Sol vrbanus tanquam in ſubiecto craſſiore exiſtens, & per conſequens maioris actiuitatis; vt enim experientia patet qui ſæpe per pontes tranſeunt, Vaticanum adeunt, & viam Subur-

bij noui dictam, ſiue alias ſimiles perambulant, ſæuiſſimis morbis corripiuntur, obeuntque interdum; nempe quia viæ illæ latæ ſunt, nec non radijs ſolaribus ſummoperè expoſitæ: Vnde veluti refert Tacitus 15. Annalium, ſi rectè memini, poſt incendium à Nerone patratum, vrbs Roma inſalubris euaſit, nempe quia ante incendium domus altiores erant, & vię anguſtiores, & per conſequens à radijs ſolaribus minùs verberabantur: poſtea verò excelſioris pulchritudinis gratia, dilatatis vijs, nec non domicilijs humilioribus ædificatis, accidit, vt ab ijſdem radijs ſolaribus magis, vehementiùſque percuterentur, & ſic etiam vrbs dænuò conſtructa inſalubris magis, magiſque euaſit. Erant autem (vt proprijs vtar Taciti verbis) qui crederent, veterem illam formam ſalubritati magis conduxiſſe, quoniam anguſtiæ itinerum, & altitudo tectorum non perinde ſolis vapore perruperentur. At nunc patulā latitudinem, & nulla vmbra defenſam, grauiore æſtu ardeſcere. Huius autem rei veritas colligitur etiam ex ægris, qui æſtate maiori quidem copia ſemper adſunt in via Suburbij noui, tāquam latiore, quàm in via Suburbij veteris anguſtiore: Ita Medici dictarum viarum teſtem faciunt. Et hæc de vrbano aere ſatis ſint.

De Potu vrbanorum in communi.
Caput II.

DE potu vrbanorum acturi, primùm ſcire expedit, quantus eſſe debeat, propterea quod alij minùs, alij magis potionis aſſumunt, atque veluti refertur à Plinio, Cicero filius vno hauſtu ſextarios duodecim potabat, ſcilicet viginti libras circiter. Iulius Capitolinus, Maximinus Imperator, inquit, vna die amphoram capitolinam vini potabat. Aulus Gellius teſtatur, Tiberium Imperatorem nobiliſſimum quendam in quæſtura Candidatum nobiliſ-

ſimis

ſimis antepoſuiſſe Patritijs, quoniam is in conuiuio vini amphoram ſe propinante biberit, vix credibile, quæ octoginta detinet libras. Crotoniatus, Atheneo referente, tres congios potabat. Budæus lib.5.de Aſſe & partibus eius, omnibus notum eſt, inquit, antiquos cum hilari conuiuio ſeſe ad potus ſolutiores inuitabant, tot cyathos hauſtibus ſingulis bibere ſolitos, quot erant litteræ nominum amicorum, à quo more illud Epigramma Martialis emanauit lib. 1. ſi rectè memini.

Næuia ſex cyathis, ſeptem Iuſtina bibatur,
Quinque Lycos, Lyde quattuor, Ida tribus,
Omnis ab infuſo numeretur amica ſalerno.

Atque Ephippius in lib. de Alex. & Epheſtionis funere ait, Alexandrum Magnum interijſſe eo quod bicongium Proteam prouocando bis biberat. De Sextiliano etiam Martialis lib. 1. Epigr. 11.

Cum data ſint equiti bis quina numiſmata, quare
Bis decies ſolus, Sextiliane, bibis?
Iam defeciſſet portantes calda miniſtros,
Si non potares, Sextiliane merum.

Et Epigram. 24.

Sextiliane bibis, quantum ſubſellia quinque
Solus: aqua toties ebrius eſſe potes.
Nec conceſſorum vicina numiſmata tantum,
Aera ſed à cuneis vlteriora petis.
Non hæc pelignis agitur vindemia prælis,
Vua nec in Thuſcis naſcitur iſta iugis.
Teſta ſed antiqui fœlix ſiccatur Opimi,
Egerit & nigros Maſſica Cella cados.
A caupone tibi ſex Laletana petatur,
Si plus quàm decies, Sextiliane, bibis.

Idem poſtremò Martialis in amicum obijciendo

Poto ego Sextantes, tu potas Cinna deunces.

vt enim videre eſt apud varios Scriptores, fuere plures, qui in potu defecere, & maximè potarunt, alij verò parum.

Vnde

Vnde vt refert Budeus lib. de Aſſe & partibus eius, Auguſtus tantum potabat, cùm largiſſimè ſeſe inuitauerat, quantum ſobrij homines bibere ſoliti erant quotidiano potu. De quo etiam Suetonius alloquens, Cæſar, inquit, Auguſtus parcè tum comedere, tum potare ſolebat, & potus erat in ſingulos conuictus ſemiſextarius; aut ſi liberaliùs bibere ſtatuiſſet, ſextarius; ſicuti & idem Vopiſcus de Tacito refert. qui vno die ſextarium vini nunquam potauit, ſæpe verò intrà heminam potus eiuſdem erat. Alij igitur minus, alij verò magis bibere conſueti erant, ſicuti & nunc ſunt. Antiquitùs verò, quemadmodum refert Fuluius Vrſinus in appēdice Petri Ciacconi de Triclinio, communis hominum menſura vini erat triens: ſextantes ſolitos potare fuiſſe eos, qui imbecilli corpore fuiſſent, deunces qui bibaces eſſent, & nimium vini appetentes. Alij igitur minùs, alij verò magis potionis aſſumunt, veluti aſſerebatur, neque vlla datur certa potionum regula; nam differt corpus à corpore, natura à natura, ætas ab ætate, cum Hippoc. in aphor. atq; dandum eſt aliquid ætati, regioni, conſuetudini cum eodem Hippoc. neq; vlla eſt melior potionū cōiectura ex Gal. quam cuiuſcumq; corporis ſenſus. Nulli etiam legi cum Celſo lib. 1. cap. 1. Qui ſanus eſt, ſubmittere ſe debet: quanquā infrà, quam ſupra ſiſtere melius ſit ſententia mea, propterea quod ſicuti alibi docet Hippoc. Qui parum bibit, & parum comedit nullus ex his morbus. Plurimus potus maximè noxius eſt & animo & corpori, modeſtus verò vtilis, concinit Poeta Hom. Plinio referente lib. 14. c. 5. Habenda eſt etiam ratio temporum circa potum, propterea quod ex Ariſt. 1. probl. 40. Cibus parcus, potio liberalis per æſtatem admittitur; liberalis autem, ſed intra terminos valetudinis, & honeſtatis, præſertim verò de vino agendo, ſeu vini potione, vt inferiùs cum de vini potu agetur.

An

An calidus, vel frigidus debeat eſſe Potus. Caput III.

QVæſtio hæc, quæ proponitur diſcutienda, ſalebroſa quidem eſt, atque difficultatibus plena, propterea quod variæ fuere hinc inde ſententiæ auctorum: Ariſtot. enim 4. metheor. Concoctio, inquit, alimenti eſt ſpecies elixationis, elixatio autem fit à calore humido. Quare ad hoc vt alimenti concoctio perbene celebretur, calida etiam potione vtendum eſt. Vnde Tacitus lib. 13. Annal. Innoxia adhuc, & percalida potio ait. Gal. etiam lib. de conſuetudine refert, virum quendam nomine Ariſtotelem Timeletum appellatum ex viuis diſceſſiſſe, propterea quod conſilio Medicorum frigidam aquam potauit, cum tamen calidæ potioni aſſuetus eſſet. Martial. lib. 11. epigram. 12. ſic concinit.:

Tolle puer calices, tepidique toreumata Nyli,
Et mihi ſecura pocula trade manu.

Et lib. 1. epigram. 11.

Iam defeciſſet portantes calda miniſtros.

Lib. 6. epigram. 86.

Et potet calidam, qui mihi laudat aquam.

Lib. 12. epigram. 74.

Et nimium calidis non vitiantur aquis.

Apuleius etiam lib. 11. Commodum, inquit, cubueram, & ecce foris mea iam Domina cubitum reddita, iacta proximat roſæ ſerta, & roſa ſoluta in ſinu tuberante, ac me preſſim deoſculato, & corallis reuicto, & flore proſperſo, arripit poculum, ac deſuper aqua calida iniecta porrigit, bibam; idque modicum priuſquam exorberem totum, clementer inuadit. Epicarmis amplius apud Atheneum lib. 14. aquam tepidam ſibi dari poſtulat, vt bibat. Horatius concinens.

Quis

Quis aquam temperet ignibus.

Et poſtremò Varro lib. 4. de Lingua Latina, Calix, inquit, à calido dicitur, quod eo calida plus apponebatur, & calidam potionem in eodem antiqui potabant. Tiberius Claudius Nero, Biberius Calidius Mero etiam ex eadem ratione à nonnullis dicebatur. Ex quibus omnibus maniſeſtiſſimè colligitur, apud antiquos calidam potionem maximopere in vſu fuiſſe, & propterea eadem quoq; hodiernis temporibus vtendum eſſe.

Ex altera verò parte vſus hodierni temporis aliter docet, aliter quoque docuerunt antiqui, apud quos frigidi potus maximè etiam in vſu fuere. Vnde Martial. lib. 9. Epigram. 18. concinens

Vt faciant nigras noſtra falerna niues.

Lib. 11. Epigram. 16.

Nec niſi poſt niueam Cœcuba potat aquam.

Iuuenalis etiam

Frigidior Gæticis petitur decocta pruinis.

Vtebantur autem antiqui tum aqua, tum etiam vino refrigeratis, vt conſtat ex plurimis auctorum, præſertim verò ex Dione, qui ſcribit, Commodum Imperatorem vini refrigerati poculum in medio certamine feſſum capere vno hauſtu ſolitum (contra tamen ea, quæ Hipp. & Gal. docent, vt inferiùs audietis) Quare potus frigidus eſſe debet, non autem calidus, quemadmodum ſuperiùs probabatur. Vnde Plin. lib 28. cap. 4. Notandum, inquit, nullum aliud animal præter hominem calidos potus ſequi, ideoque non eſſe naturales. Non, inquam, naturales calidi potus ſunt, ſed frigidi, atque his vtendum, non autem illis affirmare oportet.

Neque obſtat, quod ex antiquioribus nonnulli calidas potiones in vſu haberent, propterea quod id per accidẽs fuit, nempe valetudinis gratia, atque vt medicamento eo fruentes. Neque etiam obſtat, quod adeò frequentes, pluresque mentiones apud eoſdem de aqua calida effectæ

fue-

fuerint; ſiquidem vtebãtur calida aqua antiqui, non quidem pro potu calido ſemper agẽdo, verùm vt potius, atq; vt plurimum magis magiſque frigidam potionem haberent: inuentum namque Neronis fuit, recenſet Plin. libro 31. cap.4. aquam decoquere, quam vitro demiſſam in niues refrigerabat, propterea quod aqua decocta vtilior eſt, & aqua calefacta magis refrigeratur, quàm frigida (cuius rei cauſam ſi quis à me expoſtularet, ego reſponderem, quoniam dum aqua refrigeratur, partes tenuiores euaporant cum Hipp. lib. de aere, aquis, & locis remanentibus craſſioribus, in quibus deinde frigus magis, & intenſiùs conſeruatur, quia ex Philoſopho calor, & frigus in ſubiecto craſſiori, nec non denſiori magis conſeruantur, ibidemque maioris etiam actiuitatis ſunt) ad quam potus luxuriam tollendam Claudius Imperator, Dione referente, lib. 58. edicto vetuit, ne aqua calida venderetur. Atq; Caius Caligula eum necari iuſſit, qui calidam potionem vendiderat in funere Druſillæ. Vel etiam vt recenſet Baccius lib.4. de vinis aqua calida vtebantur antiqui ad vina colliquanda, quæ craſſiora erant, nam diu ſeruabantur antequam potarentur, atque etiam ita craſſa conficiebantur iuxta illud Horatij Ode 19.lib.11.

O nata mecum Conſule Manlio.

Ideoque ad hunc effectum in vrbe Roma aderant thermopolia, in quibus venales aquæ calidæ parabantur, ad quam publicam officinam ſerui, quorum hæc erat cura, ante cœnæ horam mittebantur, qui vrnas aquæ calidæ emptas anteferrent ad cœnam dominis ſuis. Vnde Martialis lib.1. concinens

Iam defeciſſet portantes calda miniſtros.

& lib.8. Epigram.66.

Caldam poſcis aquam, ſed nondum frigida venit,
Alget adhuc, nudo clauſa culina foco.

Iuuenalis etiam Saty.5.

Quando vocatus adeſt calidæ gelidæque miniſter.

B Cali-

Calida igitur aqua vtebantur antiqui ad vina colliquanda, non autem quia calidam potionem cuncti aſſumerent, aut quia hæc eſſet communis potatio; propterea quod apud ipſos, & Romanos præſertim maximè in vſu erant frigidi, ne dicam gelidi potus. Vnde Seneca in hunc abuſum declamando lib. 4. natural. Nam ſicut animo relictos, ſtupenteſque frigida ſpargimus, vt ad ſenſum ſui redeant: ita viſcera iſtorum intùs torpentia nihil ſentiunt, niſi frigore illa vehemẽtiore percuſſeris. Inde eſt, inquam, quod nec niue contenti ſunt, ſed glaciem, velut certior illi ex ſolido rigor ſit, exquirunt, ac ſæpe repetitis aquis diluũt. Vnguentarios Lacedemonij vrbe expulere, & properè cedere finibus ſuis iuſſerunt, quia oleum diſperderent: quid ſi vidiſſent reponendæ niuis officinas, & tot iumenta deportandæ aquæ deſeruientia: cuius colorem, ſaporemque paleis, quibus cuſtodiunt, inquinant. Videbis, inquam, graciles & pallido facilique circundatos pallentes, & ægros, non ſorbentes ſolùm niuem, ſed etiam eſſe, & fruſta eius in ſcyphos ſuos deijcere inter ipſam bibendi moram. Sitim iſtam eſſe putas? febris eſt. Plin. etiam lib. 31. cap. 3. Hi niuem, inquit, illi glaciem potant, venaſque montium in voluptate gulæ vertunt, ſeruatur algor æſtibus, cogitaturque vt alienis menſibus algeat, decoquunt alias, quas mox & illas hyemant. Non calidi igitur, ſed frigidi potus fuere etiam antiquis temporibus, quibus & nos vti debemus, veluti vtimur, at cum illa moderatione communiter decantata, ne quid nimis; omne etenim nimium naturæ inimicum, docet Hippoc. in aphor. Heſiodus, qui fuit poſt Homerum Tullio referente, in cranone frigidam aquam laudauit his verbis:

Longè in aureo vaſe celebrem aquam
Frigidam, quæ ex petra defluit alta.

Gal. etiam lib. de cibis boni & mali ſucci cap. vlt. Qui, inquit, negocijs vacui ſolutique ſunt, ſi exercitatione vti ſolent, quam rariſſimè frigido egent potu, quod idem

ite-

iterùm docet libro eodem ſic inquiens: Qui verò minimè exercentur, ſumma æſtate, cum vehementi calore vrgentur, fontis aquam bibant, niuiſque vſum vitent; hæc enim quamuis protinus nullam iuuenū corporibus ſenſibilem lęſionem inferat, ſenſim tamen occultèq; creſcente vitio, cùm iam ætas progreſſu temporis inclinarit, articulos, neruoſque & viſcera ijs morbis vexat, qui vel difficulter admodum, vel omnino tolli non poſſunt, neque id quidem temerè; namque ea pars corporis, quæ natura imbecilliſſima eſt, à lędente quolibet patitur. Fontis aquā laudat Gal. vt audiuiſtis, non autem calidam ſeu niue refrigeratam; ſiquidem illa potione nos vti debemus, quæ magis naturalis eſt. Sed ſic eſt, quod fontis aqua eſt magis naturalis, cùm & eadem animalia vtantur, quæ naturali inſtinctu cum potant, tum edunt. Igitur & aquam quoq; fontis nos potare debemus, haud autem in eadem maior frigiditas indaganda eſt, ſiue cum niue, vel glacie, aut alia re ſimili, quæ valetudini obeſſe valeat. Refrigerata enim in niue aqua, vt docet etiam Baccius lib. 3. de vinis cap. 6. neruis, atque membris reſpirationi inſeruientibus læſionem infert, atque omnibus partibus interioribus. Vnde Suetonius Tranquillus de Veſpaſiano Imperatore verba faciendo, Reatina rura, inquit, vbi æſtiuare quotannis ſolebat, petijt; Hic cùm ſuper vrgentem valetudinem creberrimo frigidæ aquæ vſu & inteſtina vitiaſſet, perijt tandem alui fluore. Namq; frigidam ex niue potionem, ſubiungit Baccius, nemo tolerat, niſi vehementer ſit ſanguineus, aut multo cibo vtitur, ſeu vini potator ſit magnus, ego etiam adderem. Obeſt autem potio ex niue frigida, non ſolùm ratione intenſæ frigiditatis, verùm etiam quia à congelatione id, quod leuiſſimum ac tenuiſſimum eſt in vino, ſiue aqua, diſperditur; quod verò grauiſſimum, & craſſiſſimum exiſtit, remanet: quemadmodum apertiſſimis verbis docuit Hippoc. lib. de aere, aquis, & locis inquiens; At verò aquæ ex niue, & glacie fientes omnes

malæ ſunt; cùm enim ſemel concretæ ſuerint, non amplius in priſtinam naturam reſtituuntur; ſed quod quidē in ipſa clarum, ac leue & dulce eſt, excernitur, & diſperditur; quod verò turbidiſſimum eſt,ac ponderoſiſſimum, relinquitur: ſi enim volueris hyemis tempore vaſculum certa aquæ menſura infuſa ſub dio exponere, quò maximè congeletur, deinde poſtridie in locum calidum deportatum ſinere, quò maximè glacies liqueſcat, & vbi exoluta fuerit, aquam metiri, reperies aquam multò pauciorem; atq; hoc ſignum eſt, quod à congelatione id, quod leuiſſimum ac tenuiſſimum eſt, diſperditur, & non quod grauiſſimum & craſſiſſimum exiſtit; hoc enim diſperdi non poterit: hac igitur de cauſa has aquas, quæ à niue & glacie liquantur, peſſimas eſſe puto ad omnes res. Neque dicas, Hippocratem hic non loqui de aquis, quæ niue refrigerantur, ſed de ipſa niue, ſiue glacie in aquam ſoluta. Primò enim nunc temporis in maximo vſu eſt potiones congelare. Secundò etſi aqua e. g. non congeletur, ſed ſolùm intenſè refrigeretur, tamen quia, dum eſt intenſè refrigerata, proxima eſt congelationi, neceſſe eſt, vt tanta ferè incommoda afferre valeat, quanta glacies ſoluta ſolet afferre.

Atq; hìc obiter notandum eſt, potiſſimam cauſam, ob quam Romæ frequentiſſimi ſunt calculi, eſſe maximum gelidarum potionum vſum. Primò quia ſumma horum potuum frigiditas anguſtiora reddit vaſa vrinalia, ac proinde retinentur cruditates cauſæ materiales calculorum. Secundò etiam quia cùm, vt ſupra dictum eſt, in congelatione potionum partes ipſarum tenuiores euaneſcant,& craſſiores remaneant, conſequens eſt,vt qui huiuſcemodi potionibus vtuntur, materiam calculis gignendis aptiſſimam intrà corpus admittant.

De potu vrbanorum in particulari. Et primùm de aqua. Cap.IV.

POtus in vrbe conſuetus ſolet eſſe ex aqua, vino, nonnulli aduenæ etiã cereuiſia interdũ vtuntur. Incipiamus autem ex aqua, quæ potus naturalis eſt, neq; ex arte comparatus, quaque à principio vti cœperunt primi parentes, & præſertim Romæ, vbi Reipubl. temporibus aut aquam potabant homines, aut pauci, ſiue etiam pauciſſimi vino vtebantur. De aqua, inquam, primùm agentes, liceat ſtatim dubitare, ſiue potiùs quærere ipſius principiũ, atque generationem, propterea quòd circa hanc varij varia loquuti fuere, quibus omnibus breuitatis cauſa nunc omiſſis, illa mihi ſuper omnia arriſit ſententia, quam in ſacris litteris deſcriptam habemus, nempe quod omnes aquæ à mari profluant, atque ad mare refluant, quæ quidem ſententia, non ſolùm valet de aquis à viſceribus terræ enaſcentibus, verùm etiam & de aereis, ſiue aerea peragrantibus. Et quod aquæ ex terræ viſceribus enaſcentes à mari fluant, docuit inter cæteros antiquiores Seneca lib 3. natural. his verbis: Quidam iudicant, terram quidquid aquarum emiſerit rurſus accipere, ob hoc maria non creſcere, quia quod influxit, non in ſuum vertunt, ſed protinus reddunt, occulto enim itinere ſubit terras, & palam venit, ſecretòque reuertitur, tollaturq; tranſitu mare propter multiplices anfractus terrarum verberatũ amaritudinem ponit, & prauitatem ſaporis in tanta Soli varietate exuit, atque in ſinceram aquã tranſit. Et inferius: Placet natura regi terram, & quidem ad noſtrorum corporum exemplar, in quibus & venæ ſunt & arteriæ: illæ ſanguinis, hæ ſpiritus receptacula, in terra quoque ſunt alia itinera, per quæ aqua, alia, per quæ ſpiritus currit, adeoque ad ſimilitudinem illam humanorum corporum natu-

natura formauit, vt maiores quoque noſtri aquarum appellauerint venas. Sed quemadmodum in nobis non tantùm ſanguis eſt, ſed multa genera humoris, alia neceſſarij, alia corrupti, ac paulò pinguioris, in capite cerebrũ, in oſſibus medullæ, muſculi, ſaliuaq; & lacrymæ, & quiddam additum articulis, per quod citiùs flectantur ex lubrico, ſic in terra quoque ſunt humoris genera complura, quædam quæ maturè durentur, huic eſt omnis metallorum humus. In quibuſdam locis terra humore liqueſcit ſicut bitumen, & cætera huic ſimilia. Ibidem miramur, quod acceſſionem fluminum maria non ſentiant, æquè mirandum eſt, quod detrimenta exeuntium terra non ſentiat, quid eſt, quod illam ſic impleuit, vt præbere tantùm ex recondito poſſit, ac ſubinde ſic ſuppleat. Libro 6. natural. idem Seneca, corpus noſtrum, inquit, à ſanguine irrigatur & ſpiritu, qui per ſua itinera decurrit: habemus autem quædam anguſtiora animæ receptacula, per quæ nihil ampliùs, quàm ineant, quædam patentiora, quibus colligitur, & vnde diuiditur in partes. Sic totum terrarum omnium corpus & aquis, quæ vicem ſanguinis tenent, & ventis, quos nihil aliud quis, quam animam, vocauerit, peruium eſt. Hæc duo alicubi concurrunt, alibi conſiſtũt. Sed quemadmodum in corpore noſtro, dum bona valetudo eſt, venarum quoque imperturbata mobilitas modum ſeruat, niſi aliquid aduerſi eſt; micant crebriùs & ſuſpiria, atque anhelitus laborantis ac feſſi ſigna ſunt, ita terræ quoq; dum illis poſitio naturalis eſt, & inconcuſſæ manent, dum aliquid peccatur, tunc velut ægri corporis motus eſt ſpiritu illo, qui modeſtiùs perfluebat, icto vehementiùs, & quaſſante venas ſuas. Huius rei veritas, nempe quòd aquæ è terra enaſcentes à mari profluant, colligitur etiam ex Plin. lib. 31. cap. 4. vbi, naſcuntur, inquit, fontes deciſis plerumque ſyluis, quos arborum alimenta conſumebant, ſicut in hemo obſidente Gallos Caſſandro, cum valli gratia ſyluas cecidiſſent. Plerumque

verò

verò damnoſi torrentes corriuantur detracta collibus ſylua continere nimbos, ac digerere conſueta ecoli, mouerique terram, callumque ſummæ cutis ſolui aquarum intereſt. Prodit certè in Creta expugnato oppido, quod vocabatur Archadia, ceſſaſſe fontes omnes, qui in eo ſitu multi erant, rurſuſque condito poſt ſex annos emerſiſſe vt quæque cœpiſſent partes coli: ſicuti etiam & idem Seneca refert lib. allato 3. natural. fuit aliquando, inquiens, inops humus, ſed cùm Gallorum gens à Caſſandro obſeſſa in illum ſe contuliſſet, & ſyluas ſcidiſſet, ingens aquarum copia apparuit, quas videlicet in alimentum ſuum nemora ducebant. Et de Oceano mari loquens Plin. lib. 2. c.7. Et omnes cæteras fundens, recipienſque aquas. Terræ motus poſtremò cauſa fontium, & nouarum aquarum eſſe ſolet nonnunquam, vt refert Plin. lib. 31. cap. 4. dicto, nec non Theophraſtus in automico monte, in quo poſt terrarum tremorem noua vis fontium emerſit; & qua ratione? niſi quoniam meatum præbet, viamque aperit aquis, quæ à mare in viſcera terræ tranſmittuntur. Neque obſtat, quod aqua maris ſit ſalſa, aquæ verò à terra fluentes ſint dulces, propterea quod veluti docet Ariſtot. ſect. 20. problem. 19. nec non etiam Alex. Aphrodiſeus, in maris littore effoſſa terra, ſemper aqua dulcis inuenitur, ratio eſt, quoniam partes aquæ tenuiores percolantur à mari in terram, & ſi quam habent qualitatem ſalſam, vel amaram, amittunt, ſiue in partibus craſſioribus relinquũt. Vel vt ſcribit Seneca 3. dicto natural. ſuperiùs allato, & ex ſententia aliorum, verberata aqua maris à partibus terræ amaritudinem ponit, & prauitatem ſaporis in tanta Soli varietate exuit, & in ſinceram aquam tranſit. Neq; etiam obſtat quod Seneca ibidem referente nonnulli aſſerunt, nempe quod imbres in flumina conuertantur, quoniam pluuiæ non tranſeunt decem pedes infra, aquæ verò è terra ſurgentes inferiùs ſcaturire videntur, inquit Seneca. Quare fontes è terra ſurgentes à mari proficiſcuntur, ſicuti

cuti

cuti etiam & flumina. Vnde Plutarchus referente eodem Seneca lib. 4. natural. Nilus flumen aliquando marinam aquam detulit: Nili ſiquidem aquarum augumentum, vt docet Seneca ibidem, haud in niuium reſolutionem referendum eſt, vt nonnulli aſſerunt, quoniam loca Nili calidiſſima ſunt, neq; niuibus abundare videntur: Nec etiam in etheſias referendum eſt, quæ impediant aquarum curſum, aut ijſdem ſint obuiam, veluti Thales aſſerebat, propterea quod Nilus augetur ante aduentum etheſiarum, & durat etiam poſt diſceſſum earundem. Verùm, vt ait Diogenes, augetur Nilus, quoniam Aegyptus nimio calore tunc temporis arefactus trahit ad ſe humidum, trahit nimirum per viſcera terræ ad Nilum flumen humiditatem ex alijs regionibus, quæ humidæ ſunt, nempe mari, ſicca etenim naturaliter ad ſe humida trahunt. Atq; ita fontes, flumina, omneſque aliæ aquæ è mari feruntur, veluti cum Eccleſiaſte aſſerebatur. Verùm quomodo etiam aquæ pluuiales è mari oriuntur, dicet aliquis, cùm per aera ferantur, eodemque ex aere deſcendant? Reſponſum non dabo cum ſententia communiori, ſed etiam pluuias à mari originem ducere, dicam, ex eo quia eædem aquæ pluuiales à ventis ad aerea ferantur: nempe venti alij ferunt ſerenitatem: alij pluuias, ſerenitatem ducunt venti terrei, ſeu venti, qui per regiones terreas fluunt, nempe frigidas & ſiccas, quales E. g. hìc Romæ ſunt venti aquilonares. Venti autem ferentes aquas ſunt illi, qui ex aquoſis regionibus fluunt, & maria pertranſeunt, quemadmodum hìc etiam Romæ auſtri ſunt. Nam vt doctiſſimè ait Aulus Gellius lib. noctium atticarum cap. 30. eius rei cauſa eſſe coniectatur, quòd venti à Septentrionibus ex altiore cœli parte in mare incidentes, deorſum in aquarum profunda quaſi præcipites deferuntur, vndasq; faciunt non prorſus impulſas, ſed vi intùs commotas, quæ tantiſper erutæ voluuntur, dum illius infuſi deſuper ſpiritus vis manet. Auſtri verò ad Meridianum orbis circulum, & ad partem

axis infimam depreſſi, inferiores & humiles per ſuprema æquoris euntes protrudunt magis fluctus, quàm eruunt: & idcirco non deſuper læſæ, ſed propulſæ in aduerſum aquæ etiam deſiſtente flatu retinent aliquantiſper de priſtino pulſu impetum. Auſtri, inquam, venti appellati ideò vndas eleuant, quoniam ad nos repentes per viſcera maris tranſeunt, à quibus deinde euadentes, atq; vi fluentes, aſcendenteſque ad aerea, etiam aquas ſecum ferunt, aquas autem quodammodo contritas, verberatas, nec non etiã ab ijſdem auſtris attenuatas; in aerea verò dictæ aquæ poſtea delatæ congregantur, atque nubes fiunt, quæ deinde paulatim diſſolutæ, nec non in inferiora deſtillantes, pluuiæ ſunt, ſiue appellantur. Et quòd hac ratione aquæ aereæ, ſiue pluuiæ fiant, relictis pro nunc omnibus alijs rationibus, colligitur præcipuè ex eo, quia pluuiæ nunquam accedunt, niſi & venti auſtrales præcedant, ſiue præcurrant, vt experientia manifeſtiſſimè patet, oculis quandoquidem ipſis id conſpicitur. Quare venti auſtrales ferunt aquas aereas, nec non pluuias mouent, non autem à Sole in ſuperiora trahuntur vapores, vt communis eſt opinio, qui deinde in media aeris regione congelati euadunt nubes, quæ poſtea colliquatæ in pluuias conuertuntur: hæ quidem puræ imaginationes ſunt, propterea quod in proceſſu multarum pluuiarum, ſicuti in hoc anno accidit 1646. in quo pluuiæ per tres menſes circiter continuarunt, in hoc, inquam, proceſſu aſſiduorum imbrium id affirmari non poteſt, & præſertim tempore hyemis, in quo Sol ad trahendum vapores minùs ſufficiens eſt. Sed quid opus eſt alijs ad id probandum? vt paulò ante aſſerebatur, ſi pluuiæ à Sole attrahente, nec non colliquante vapores generarentur, nulla eſſet neceſſitas præcurrentium ventorum, aut ſaltem quolibet vento ſpirante fieri poſſent, & nihilominus, vt luce clariùs apparet, hìc Romæ præcurrunt ſemper venti auſtrales, antequam nubes generentur, & pluuiæ fiant. Si autem aliquis obiter quærat,

cur & venti aquilonares id non efficiant, nempe vndas maris non ad ſuperiora eleuent, aquas ad aerea non ferāt, & pluuias nec etiam generent? His omnibus ſatisfacit breuiter idem Aulus Gellius, vt audiuiſtis, nempe quia, inquit, venti boreales, ſiue aquilonares etiam appellati proficiſcuntur ex terra, quæ mari altior eſt, vnde mare in ſuperiori parte percutiunt, aquæ inferiùs quodammodo comprimuntur, ſicq; mare totum in his noſtris regionibus placidum efficitur, vndæ non eleuantur, neque pluuiæ fiunt; licèt aliter agant in contrarijs regionibus, dum aquilonares ijdem venti è mari exeunt, ſicuti è contra etiam agunt venti auſtrales, cum repta terra iterum in mare ſe proijciūt in regione contraria ad quam ferūtur. Et hæc de generatione aquarum in præſenti ſatis ſint.

Vtrum aquæ potus ſit vino ſalubrior. Caput. V.

DE aqua ſimpliciter loquendo ſolet etiam quæri, an vino ſalubrior ſit, & breuiter affirmatiuè reſpondendum eſſe dicerem: nempe quia, vt docet Feſtus Pompeius, Aqua ideſt à qua iuuamur dicitur, atque Pindarus Ode 1. Olimp. in principio, aqua omnium rerum optima eſt. Vitruuius lib. 8. cap. 4. Nulla, ait, ex omnibus rebus tantas habere videtur ad vſum rerum neceſſitates, quàm aqua. Ex Luciano in Macrobijs, aquæ potio reddit homines vitæ longeuos, atq; non ſolùm corpori, verùm etiam & animo prodeſt; nam aquæ potoribus tum viſus, tum omnis ſenſus acutior eſt, Marſilio Cagnato teſte Doctore meo præſtantiſſimo lib. 1. de ſanit. tuenda. cap. 29. Vnde Plutarchus in Cicerone aſſerebat, eius orationes aquæ potum referre. Et Dio. lib. 6. hiſt. refert, obiectum fuiſſe à Quinto Fuſio pro Marco Antonio in Senatum dicente, quod aquam biberet, vt ſermones poſſet contra Patri-

tios

tios Romanos elucubrare. Pictor ille, qui Iaſilum depinxit Pitocles, ſola aqua vſus fuit in potu, donec, & quouſq; opus perfecit, veluti hiſtoriæ narrant. Sed omiſſis animi bonis, quæ ex aqua proficiſcuntur, quantum ad corporis nutritionem, de qua nobis præcipuè ſermo eſt in præſenti: Aqua magis facit ad concoctionem alimentorũ, quàm vinum, nam concoctio ex Ariſtot. in metheoris. ſpecies eſt elixationis; elixatio autem fit à calore humido, non ſicco quemadmodum vini eſt; Vnde Hippocrates: aqua vorax, inquit, voraces ſunt, qui aquam potant, & abſtemij dicuntur, quoniam aqua meliùs concoquuntur alimenta, quàm vino, vt experientia patet etiam, propterea quod ſi vino concoquatur caro exempli gratia, induratur, & toſtio fit, aqua verò non induratur, atque ea, quæ aquæ incocta ſunt, meliùs concoquuntur, nec non etiam digeruntur. Quare aquæ potus ſimpliciter loquendo ſalubrior eſt potu vini.

De aquis vt bonæ ſunt, vel malæ. Caput VI.

PRæterea ſciſcitandum eſt, quænam ſit melior, quæq; inutilis & deterior; nam alij aliam commendarunt. Hippoc. lib. de aere, aquis, & locis. Quiſquis ſanus eſt, inquit, ac valet, is nullum diſcrimen faciat, ſed ſemper eam, quæ prȩſens eſt, bibat, quicumque verò morbi gratia eam, quæ commodiſſima eſt, bibere volet, is ſi ita fecerit, maximè ſanitatem aſſequi poterit, iuxta illa etiam, quæ Celſus docet lib. 1. cap. 1. Sanus homo, qui bene ſe habet, & ſuæ ſpontis eſt, nullis ſe legibus ſubmittere debet, nullumque cibi genus fugere, quo populus vtatur. Verùm de aqua nunc particulariter loquendo, ſanus homo eam aquam potare debet, quȩ commodiſſima eſt, docet Hippocrates, ſupponendo tamen ipſius probitatem; atque ad nutrien-

dum bonitatem, non autem genericè quamcumque aquam, ſiue bonam, ſiue malam, & inquinatam ego dicerem: propterea quod vt docet Seneca 6. natural. quæ in abdito latent aquæ, vt quas nunquam vſus exerceat, nunquam aura liberior verberet, hæ, inquam, graui caligine, ſempiternaque tectæ, nihil niſi peſtiferum in ſe, & corporibus noſtris contrarium habent: Vnde elapſis annis, nempe de anno 1609. (ſi rectè memini) cùm primùm Alumni Seminarij Romani acceſſiſſent ludi pilæ cauſa ad Thermas Antonianas, vbi adſunt quidam putei, aderantque aquæ, quæ antiquo tempore inſeruiebant pro balneis, & alijs vſibus; hæ, inquam, aquæ nunquam, ſeu multis ab hinc annis non agitatæ, ſed ſemper in abdito permanentes, atque immotæ, epotæ deinde, adeò obfuerunt, adeòque inquinarunt corpora, & valetudines dictorum iuuenum, vt fere cuncti infirmi euaſerint, & nonnullorum quoque cum interitu. Vnde Ouidius concinens:

Et vitium captant, ni moueantur aquæ.

Hippoc. etiam lib. de aere, aquis, & locis, ex niue & glacie fientes aquæ omnes malæ, inquit, ſicut etiam aquæ cunctæ medicatæ, cùm hæ duræ, æſtuoſæque ſint, nec non difficulter mingantur, & ad alui egeſtionem contrariæ: atq; Auic. Omnes aquæ minerales, ait, vrinæ difficultatem efficiunt. Vnde miratus ſum, nonnullos medicos, qui pro potu conſueto aquam nucerianam propinant, propterea quod ſi perpendatur in ordine ad nutritionem, hæc ſimplex eſſe debet, nulliuſque odoris, atque ſaporis expers, veluti Gal. docet 6. epid. com. 4. contex. 10. 2. de alim. facult. cap. 2. 1. de ſanit. tuen. & alibi, quæ quidem conditiones in aqua nuceriana haud reperiuntur, cùm mineralis ſit, nec non terræ ſamiæ, terræ lemniæ, aut boli armeniæ, ſeu quidpiam terreni genus elambat, ſicuti Andreas Baccius docet lib. 6. de Thermis cap. 15. Quare nec etiam aqua Nuceriana vt alimentũ potanda eſt, verùm tantum-

modo

modo vt medicamentum propinari poteſt, ſicuti de alijs aquis mineralibus fieri ſolet.

Aquarum, quæ potantur, quinque genera ſunt, Laurentius Ioubertus ait in ſuis paradoxis, pluuialis nempe, fontana, fluuiatilis, puteana, & ſtagnans; poſtrema omnibus mala cenſetur, aliæ vtiles eſſe poſſunt, ſi bonitatis ſuæ notas expleant. Paulus Aegineta, glacialis inquit, niualiſque aquæ omnium vitioſiſſimæ ſunt, propterea quod aquarũ congelatione omnes tenuiſſimæ partes exprimuntur. Hippoc. lib. de aere, aquis, & locis, niualem aquam adhuc peiorem glaciali cenſet, vt quæ ſtrangurias, renales dolores inferat, cauſam inuenit Ariſtot. quam Gellius refert, ex eo quia magis concreta eſt, & partes tenuiores magis euaporarunt. Niualis aqua, aſſerit Gellius, frugibus ſane, & arboribus fæcunda eſt, ſed hominibus potu nimio inſalubris, tabemque, & morbos ſenſim, atque in diem longam viſceribus inſeminat.

De aquis vitioſis audiamus etiam & Galenum loquentem lib. 1. de ſanit. tuen. Pueris (ſicut etiam & alijs crederem) cauendæ ſunt aquæ ex ſtagnis quæ hauriuntur, & quę turbidæ, & quæ malè olentes, & quæ ſalſæ, deniq; in quibus qualitas aliqua guſtu deprehenditur, quando quæ optima eſt, ea penitùs non guſtui modò, verùm etiam olfactui omnis qualitatis expers videbitur, eadem quoque tum potui iucunda erit, tum planè pura: quod ſi prætere a præcordia tranſit celeriter, nihil eſt quod magis idoneam requiras, quando ſi qua pura limpidaque eſt, nec potu inſuauis, nihilo ſecius tamen circa præcordia hæret, hæc vitio non caret, atque abſtinendum ab ea cenſeo. Ibidem: Aqua, cuius fons è petra ſcaturiens contra Septentriones fluit, ſolemque auerſum habet, hanc ęgrè coctum iri, tardique tranſitus eſſe putandum eſt, eadem nimirum calęfiet, frigeſietque tardè, atque aquæ turbidæ maximè etiam cauendę ſunt. Plin. libro 31. cap. 23. Stagnantes aquæ, & pigræ, ait, meritò damnantur, vtiliores quæ profluunt,

fluunt, curſu enim, percurſuque ipſo extenuantur, atque proficiunt.

Pluuialis, inquam, aqua dicebatur, fontana, fluuiatilis, puteana, ſtagnans. Primum locum Cornelius Celſus lib. 2. cap. 11. tribuit pluuiali his verbis alloquens; Aqua leuiſſima pluuialis eſt, deinde fontana, tùm ex flumine, tùm ex puteo, poſt hæc ex niue & glacie, grauior his ex lacu, grauiſſima ex palude. Pluuialis ergo aqua primum locum bonitatis tenet; vnde Auerroes tract. 2. parte 1. Cantic. Pluuialis, ait, aqua optima eſt, ac fontanis, fluuialibuſque excelſior longè: optima eſt, inquam, aqua pluuialis, atque alias omnes bonitate ſuperat, propterea quod leuiſſima eſt, veluti tradiderunt Rufus Epheſius, & eius auctoritate Aetius Tetrab. 1. ſer. 3. cap. 165. Paulus Aegineta, Oribaſius, Celſus, Columella, & ante hos omnes Hippoc. ad finem lib. de cap. vulneribus, nec non lib. de aere, aquis, & locis. Homerus laudat etiam aquam leuem 2. Iliad. in Catalogo Ducum. Quare cùm aqua pluuialis ſit omnium leuiſſima, erit etiam omnium optima concludendum eſt.

Verùm enim verò dicet aliquis, vnde colligitur, quod aqua pluuia ſit omnium leuiſſima? Primùm reſpondetur, id colligi, & haberi ex eo, quia ſuper aerea lata eſt ante quam ad nos in hæc inferiora deſcendat. Secundò, quia ex Hipp. 5. aphor. 56. Aqua, quæ citò calefit, & citò refrigeratur, leuiſſima eſt, ſicuti aqua pluuialis, veluti etiam Gal. docet lib. de phtiſana cap. 1. & lib. 1. ſimpl. cap. 17. atque idem Paulus confirmauit lib. 3. cap. 3. Sed vtrùm leuitas aquæ alijs modis probari poſſit? Hippoc. lib. de aere aquis, & locis ait: Aquæ guſtu & pondere differunt; at Plin. lib. 3. cap. 3. Quidam, inquit, ſtatera iudicant de ſalubritate aquæ, fruſtrante tamen diligentia cùm perrarum ſit, vt aliqua aqua leuior ſit altera Nonnulli tamen id aſſequi poſſe aſſeuerarunt ex alijs indicijs, nempe quia legumina, olera, & huiuſmodi alia celeriùs coquuntur in optimis aquis, tardiſſimè verò in malis, docet Gal. 6. epid.

com.

com. 4. tex. 16. Sed de hac re quidquid ſit, redeuntes ad aquam pluuiam, vtrùm hæc ſalubris ſemper ſit, nec ne? Huic interrogationi reſpondet Hippocr. 6. epid. ſect. 4. tex. 19. his verbis: Aquarum arte non præparatarum, quæ quidem ab æthere excreta hora anni, vel cum tonitruo, tempeſtiua; procelloſa verò mala. Et lib. de aere, aquis, & locis: Aqua, inquit idem Hipp. quæ æſtate media pluit, neque à locis, per quæ fluit, inquinatur, omnium tenuiſſima eſt, leuiſſima, ſplendidiſſima, & per conſequens etiam optima, concludendum eſt.

Verùm aduerſus hanc concluſionem ſic inſurget fortaſſè aliquis. Aqua pluuialis facilè putreſcit ex Plin. lib. 31. cap. 3. Aqua pluuialis adſtringit ex Gal. 7. Catatopos. cap. 2. nec non Cornel. Celſo lib. 2. & Plin. lib. 3. cap. 3. deſiderat in aquis ciſternarum motum, & miratur, quod bonæ habeantur, cùm ſtagnantes aquæ ſint malæ. Ergo aqua pluuialis, veluti concludebatur, nequaquam bona eſt.

Reſpondetur breuiter. Et circa primum Paul. Aegineta lib. 1. cap. 50. Nemo, inquit, citiùs putreſcibilem aquam deterrimam eſſe, iudicet, cùm alterationis, mutationiſque procliuitas virtuti magis, quàm vitio adſcribēda ſit; Nam, inquit Hippoc. quæ citò calefit, & citò refrigeratur aqua leuiſſima eſt. Secundo argumento reſpondet Auic. lib. 3. fen. 16. tract. 1. cap. 4. Pluuialis, inquiens, aqua ea propter videtur adſtringere, quòd mox diſtribuatur, & celerrimè ad vias vrinæ penetret. Poſtremò Ioubertus in paradoxis ad Plinij rationem; Quanquam, inquit, in ciſternis aqua pluuialis retenta non moueatur, tamen optima eſt, cùm in aere valde rarefacta, & commota ſit prius.

Sed dicet aliquis iterum ex Plinio ibidem: Si aqua pluuialis leuiſſima eſt, ex eo quia potuit eſſe in aere, ſiue ſupra aerem; ergo glacies & nix, quæ conſtant imbribus, in aquam ſolutæ præferri debent ipſi aquæ pluuiali.

Huic etiam argumento Paulus reſpondet, glacialis, inquiens, niualiſq; omnium vitioſiſſima habetur, cùm aquarum

rum

rum congelatione omnes tenuiſſimæ partes exprimantur, ſicuti & Gellius ex Ariſtot. refert. Quare aquam pluuialem omnium aliarum optimam eſſe concludendum eſt, præſertim verò ſi in loco ad ipſius conſeruationem apto reperiatur, atq; Orientem, ſiue Boream potiùs reſpiciat, nec non à cunctis ſordibus ſit immunis.

De aquis vrbanis, & primùm de Aqua Triuia. Caput VII.

SEcundum locum ab aqua pluuiali obtinet fontana cum Cornelio Celſo lib.2. cap.19. De vrbanis autem fontibus antiquioribus Galen. 6.epid. com.4. contex.10. ita loquitur: Romæ autem, ſicut aliarum quamplurimarum rerum pręſtantia eſt, ita & fontium pulchritudo, & frequentia, quorum nullus aquam aut fœtidam, aut medicatam, aut turbidam, aut incoctilem effundit, quemadmodum apud nos Pergami. Non ſolùm verò Galeni tempore, qui fuit Romę, Antonino imperante, verùm etiam & ante Auguſti tempore multitudo, atque fontium pręſtantia fuit Strabone referente, nec non etiam Plinio; ita vt M. Agrippa Auguſti gener ſeptingentos lacus in vrbe fęcerit, centum quinque fontes, caſtella verò centum triginta. Andreas Baccius doctiſſimus in hac materia aquarum, atque diligentiſſimus Auctor, aquas Romam ductas, ex Procobio Iuſtiniani Cæſaris ſcriba quatuordecim fuiſſe dixit, Frontinus autem, qui Nerua imperante, pręfuit his operibus, atque perpetuus curator fuit, octo, aut nouem ſolummodo; nempe Appia, Anienis vetus, Martia, Tepula, Claudia, Anienis nouus, Iulia, Alſietina, Virgo. In quibus autem vrbis locis hi fontes adeſſent, & à quibus dictarum aquarũ quælibet Romam perducta fuiſſet, ſi quis ſcire cupiat, inter neotericos eundem Baccium adeat loco dicto. De Martia autem loquendo audiatis quæſo quæ

Pli-

Plin. refert lib. 31. cap. 3. Clariſſima aquarum omniū toto orbe, frigoris, ſalubritatiſq; palma, præconio vrbis Martia eſt, inter reliqua Deum munera vrbi tributa. Ratio autem, cur Aqua Martia eſſet omnium aliarum optima, breuiter ego dicerem, eſt, propterea quod longiùs ducebatur, quàm aliæ aquæ, nec non etiam altioribus ex montibus Pelignorum, atq; Marſos tranſibat, fucinumq; lacum; vnde propterea etiam Martia Aqua nuncupata fuit; aquæ enim vectitiæ bonæ, aſſerebat Hipp. Ergo quo longiore etiam itinere feruntur, meliores ſunt: dum etenim aqua mouetur, expurgat ſe, atq; peregrina omnia reijcit, ſique longiùs procedat expurgatur, cùm ſenſim quod immixtū habet, à tenuiore ſubſtantia præoccurrente relinquatur, ita Cardan. docet lib. 3. de ſanit. tuen. atq; Virgil. 3. Georg.

Pocula ſunt fontes liquidi, atque exercita curſu
Flumina, ———

Hac autem aqua nunc temporis carent Romani, ſicuti etiam alijs, præterquam quod Aqua Virgine, Fons Triuius etiam appellatus. De hac autem aqua ad plenum agit Andreas Baccius in eodem lib. 7. de Thermis, atque olim fuiſſe appellatam Virginem recenſet ex Frontino, quoniā quęrentibus aquam militibus, puellam virgunculam quaſdam venas præmonſtraſſe, ac illas ſequutos, ingentem aquam inueniſſe. Quod nomen poſtea videntur adſciuiſſe Dianæ, ac Triuiæ nuncupaſſe, quaſi Dianæ fons diceretur, & aqua Dianæ ſacra, quæ veteribus virgo habita eſt, & in Triuijs, vt triplex dicebatur habere nomen, celebrari ſolita, nec non à triplici fonte, quibus hæc aqua concipitur, atque propterea Fons Triuius nunc etiam appellatur. Sed de nomine huius aquæ quidquid ſit; alias enim affert ethymologias ibidem Baccius. Alexander Petron. lib. de victu Romanorum aliquam differentiam feciſſe videtur inter aquam Triuiam, atque Saloniam; nempe priùs inquit, erat Aqua Virgo appellata, ſiue Fons Triuius, cui aquæ deinde adiuncta fuit aqua Salonia, cuius

aquæ cumulatione Virgo, ſiue Fons Triuius, melioris conditionis euaſit, atque bonitatis: eſt enim (ſubiungit ibidẽ) aqua lucidiſſima, ſine vllo ſapore, ſine vllo odore, ponderis leuitate aquas noſtrates probatiſſimas æquare dicitur. Aquam Triuiam ſummis laudibus extollit etiam Baccius his verbis: Pius V. Aquam Virginem adeò tot ſæculis deſideratam hoc anno 1570. 17. Kalend. Septembris cum maximo totius vrbis applauſu, & gaudio perduxit in totũ. Verùm confundit Baccius Aquam Virginem cum Aqua Salonia, quæ inter ſe valde differunt, vt docet Alexan. Petronius; propterea quod aqua Virginis antiquior fuit Salonia hic Romæ; Aqua Virginis preterea perfectæ bonitatis erat cum Petronio, & quantitatis valde minoris eadem Salonia; poſteà verò eiuſdem cumulatione melior euaſit, atque inſignis bonitatis. Vnde ibidem Baccius: Magnum argumentum bonitatis huius aquę hoc eſſe exiſtimò, quod hæc fuerit in vſu, vt nunc quoque eſt, longiſſimis ſæculis, ac primas ſemper habuerit laudes ſimul cum aqua Martia, inter cæteras vrbis aquas, quanquam, vt dixi, confundat Baccius aquam Virginis cum aqua Salonia, quæ, dubitari poteſt, an tempore Martiæ hic Romæ adeſſet. Quidquid tamen ſit, ſatis eſt nobis, quod nunc temporis aqua Triuia optima ſit. Neque obſtat, quod Plin lib. 31. cap. 3. aſſerat: Quantum virgo tactu; tantum præſtat Martia hauſtu. Ergo Virginis aqua, aliàs Triuia appellata, hauſtu non eſt bona, negatur: Non eſt, inquam, bona quantum Martia, tranſeat; namque Martia tanquam remotioribus ex locis vecta, melior euadebat Virgine; attamen etiam Virgo ſuis pollebat bonitatis gradibus, atque propè Martiam veluti ſuperiùs dicebatur. Pręterea Virgo tunc temporis haud erat cum Salonia admixta, ſicuti nũc, quæ quidem Salonia maximę eſt bonitatis, ſicuti ex Alex. Petronio refertur, atque probatur. Neque etiam obſtat, quod ex eodem Petronio refertur, ſcilicet quod ſemina aliqua ſalis in ſeſe contineant tàm aqua Virgo, quàm Salonia,

lonia, & per conſequens nunc Triuia etiam appellata; ſiquidem non ex certa ſcientia id aſſerit Petronius, verùm ex relatis, atque vt dicũt, inquiens: quod quidem dictum æquiuocum fortaſſe quoddam fuit eorum, quæ Frontinus retulit; nempe recenſet Frontinus dari etiam aliquas aquas appellatas Salinas, ex eo quia fortaſſe aliqua ſemina ſalis in ſe habeant; has autem aquas nonnulli putarunt fluere è Salone, atque ita Saloniam aquam, ſiue Triuiam nunc appellatam non differre ab aquis ſalinis, & ſic ſaloniam, ſiue triuiam ſalitam quoque aquam aliquo modo eſſe, ſiue ſemina ſalis in ſe continere; quod tamen falſum eſt, vt docet Baccius ibidem, cùm hæ ſalinæ aquæ longiùs fluant à Salone ſiniſtrorſus à via Preneſtina, vt idem Frontinus refert. Et ſic aqua triuia optima eſt, cùm omnes in ſe etiam contineat alias bonitatis notas ex Homero etiã decantatas lib. 5. lib. 9. odiſſ. & alibi; nempe leuis eſt, expers ſaporis, odoris, pura, alba, limpida, ſiue pellucida: Vnde Gal. lib. de pthiſ. præcipit aquam eligi pellucidam ad pthiſanæ confectionem. Paul. lib. 1. cap. 50. ſimpliciter de aqua loquendo, laudat aquam viſu puram, & limpidam. Poteſt etiam aqua triuia optima appellari, quoniam ſic frigida, nec non etiam de petra defluit, quemadmodum Petronius refert; Plinius nempe, loco ſæpiùs allato, laudabat aquam Martiam, ex eo quia frigida, & ſalubris erat, vnde poteſt eſſe aqua ſimul & ſemel frigida, & ſalubris, ſicuti triuia eſt vrbana. Aquam frigidam in ordine ad ſanitatem laudarunt Homerus lib. 5. 9. & 17. odiſſ. Heſiodus vt refert Cicero in Caton. & alij: laudat etiam lib. 1. de Simpl. med. Gal. facult. cap. 4. in ſacris litteris cap. 25. Prouerbior. Aqua frigida, legitur, animæ ſitienti, & nuncius bonus de terra longinqua. Atque Poeta concinens:

Longè in aureo vaſe celebrem aquam
Frigidam, quæ ex petra defluit adpt.

Homerus lib. 17. odiſſeæ.

Frigida autem deſluebat aqua,
Ex alto ex petra.

Horat. lib. 3. Ode 13.

Fies nobilium tu quoque fontium,
Me dicente cauis impoſitam ilicem
Saxis, vndè loquaces
Lymphæ deſiliunt tuæ.

Atque poſtremò Auſonius Edyl. 10. in Moſella.

Et riuos trepido potes æquiparare meatu,
Et liquido gelidos fontes præcellere potu.

De Aqua Felice, & Fonticuli apud Templum Sancti Spiritus exiſtentis.

Caput VIII.

POſt Triuiam, ſeu Saloniam fuit ad vrbem Romam euecta aqua Felix à Felice appellata, nempe Sixto V. Pont. Max. cuius charitate, atque munificentia hac aqua potiuntur Romani, vt præcipuè colligitur ex verbis in facie ædificij, à quo tres exurgũt fontes aquę, quę talia ſunt:

SIXTVS V. PONT. MAX. PICENVS.
AQVAM EX AGRO COLVMNAE
VIA PRAENESTINA SINISTRORSVM
MVLTARVM COLLECTIONE VENARVM
DVCTV SINVOSO A RECEPTACVLO
MIL. XX. A CAPITE XXII. ADDVXIT
FELICEMQ. DE NOM. ANTE PONT. DIXIT
COEPIT PONT. AN. I. ABSOLVIT III.
M. D. LXXXVIII.

Hanc verò aquam nunnulli Auctorum eſſe, aiunt, vnam ex ſuperiùs relatis, quęque antiquo tempore hìc Ro-

mæ etiam erat, nempe Claudiam, alij verò Appiam, cuius vltimæ ſententiæ inter cæteros Neotericos fuit Andreas Baccius loc. dicto, idq; inchoatiuè ſaltem verum eſſe pronunciauit, cùm à prima origine Appiæ quoq; feratur, licèt non eiſdem cum receptaculis, ſiue ductibus, cum quibus Appia Romam vehebatur; propterea quod Appia primũ excepta erat humili ſitu, & ſecùs viam Præneſtinã excurrebat, vt Frontin. refert; hæc verò altius perducitur, atq; admodũ ſuperat vetuſtos Appiæ ductus, nec non via Præneſtina ad ſiniſtrã relicta, ſub Columna oppido perducitur præalta multis palmis ſtructura, partim riuo ſubterraneo, partim arcuata ſubſtructione, ac rediuiuis nõnullis Appiæ, & Claudiæ fragmentis ſubuecta, per portam S. Laurẽtij in altas exquilias ſubit, ac in Quirinalem vſque collem largis fontibus influit: Quare altitudine præter vnum anienem ſuperat cæteros ductus antiquos, ita quidem loquitur Baccius: Bonitate verò, ſubiungens, valde ſalubris; quod ſanè haud ab omnibus recipitur, neque omninò probatur, cùm in hac aqua nonnullis in locis, in quibus retinetur, herba illa enaſci ſoleat, quæ moſcus nuncupatur, quæque etiam herba naſci ſolet in aquis ſtagnantibus, atque paludoſis. Præterea hæc aqua non eſt ſimplex, at mixta, atque multarum collectione venarum, ſicuti ſuperiùs legitur: Quare non valde ſalubris hæc eſt aqua dicerem, ſed potiùs nonnullarum reſpectu ſatis ſalubris, dummodo tamen originaliter à Fœlice fonte ſumatur; proptera quod aqua originaliter ſumpta à fonte Fœlice, eſt aqua Appia, veluti ſuperiùs affirmabatur, & ſaltem inchoatiuè: Appia autem inſalubris non erat, vt colligitur primò ex Gal. 6. epid. com. 4. tex. 10. ſuperiùs allato; Romæ, inquiens, ſicut aliarum quamplurimarum rerum præſtantia eſt, ita & fontium pulchritudo, & frequentia, quorum nullus aquam aut fœtidam, aut medicatam, aut turbidam, aut incoctilem effundit. Secundò Appia aqua, nunc Fœlix appellata, cunctas in ſeſe obtinet qualitates ſalubris aquæ, aut

ſal-

ſaltem plurimas; nempe expers ſaporis eſt, odoris, pura, alba, limpida, licèt non adeò leuis fortaſſe ſicut Triuia, Tyberina, aut aliæ ſimiles ſunt.

In vrbe Roma eſt etiam fonticulus in Tyberis ripa, quæ Ethruriam finit, lapidis iactu ab Eccleſia S. Spiritus Pontem Sixtum verſùs emergens, cuius aqua, veluti docet Alex. Petronius lib. 2. cap. 4. de Victu Romanorum, continet in ſe omnes, & quaſcumq; conditiones optimæ aquæ, potuq; ſalubris eſt, ſicuti experientia docuit.

De Aqua Paulina. Cap. IX.

OLIM hæc aqua Alſietina appellabatur, vt refert Frontinus, nunc verò dicitur Paulina, nempe à Paulo V. Pont. O. Max. qui eam Romam reduxit, vt ex his verbis colligitur in facie ædificij dicti fontis inſcriptis:

PAVLVS V. PONTIFEX MAXIMVS
AQVAM IN AGRO BRACCIANENSI
SALVBERRIMIS E FONTIBVS COLLECTAM
VETERIBVS AQVAE ALSIETINAE
DVCTIBVS RESTITVTIS
NOVISQVE ADDITIS
XXXV. AB MILLIARIO DVXIT.
ANNO DOM. M. DC. XII.
PONTIFICATVS SVI SEPTIMO.

Frontinus de ſalubritate huius aquæ dubitat, & ſanè veluti Triuiam ſiue Saloniam non eſſe affirmarem, ſed potiùs Fœlici conſimilem, vnde pauci, aut illi eam potant, qui alijs perfectioribus potiri non valent.

De

De Aqua Tyberina. Caput. X.

TYberis, inquit Plin. lib. 3. hiſt. natural. cap. 5. antea Tybris appellatus, & priùs Albula, è media ferè longitudine Apennini finibus Aretinorum profluit, tenuis primò, nec niſi piſcinis corriuatus, emiſſuſque nauigabilis; ſicut Tinia & Glanis influentes in eum, nouenorum ita conceptu dierum, ſi non adiuuent imbres: ſed Tyberis propter aſpera, & confragoſa, ne ſic quidem præter quam trabibus veriùs quàm ratibus longè meabilis fertur per cl. M. paſſuum non procul à Tiferno Peruſia, & Otriculo, Hetruriam ab Vmbris ac Sabinis, mox circa xiij. M. paſſ. vrbis Veientem agrum à Cruſtumino, dein Fidenate, Latinumq; à Vaticano dirimens: ſed infra Aretinum Glanim duobus & xl. fluuijs auctus, præcipuis autem Nare, & Aniene, qui & ipſe nauigabilis latium includit à tergo, nec minùs tamen aquis ac tot fontibus in vrbem perductis: & ideò quamlibet magnarum nauium ex Italo mari capax, rerum in toto orbe naſcentium mercator placidiſſimus. De huius quidem fluminis aqua integrum libellum conſcripſit Alex. Petronius, ipſamque ſummis laudibus extulit, & poſt aquam pluuiam, cui primum deberi locum, ſatis ſuperque probauimus in ſuperioribus, ſecundum locum huic tyberinæ ſtatuendum quoque eſſe concludit. Quod ſanè ex ſententia Hippocratis affirmari non poſſe, videtur, his verbis, lib. de aere, aquis & locis, alloquentis: Calculo verò maximè laborant homines, & ex renum affectionibus, & vrinæ ſtillicidio, & coxendicum morbo corripiuntur, & herniæ fiunt, vbi aquas omnigenas bibunt, & de magnis fluminibus, in quæ alia deferuntur, & de ſtagno, in quod fluxiones multæ, ac omnis generis deueniunt: non enim fieri poteſt, vt alia aqua ſimilis ſit alij, ſed aliæ dulces ſunt, aliæ ſalſæ, & aluminoſæ, aliæ de calidis fluunt: vbi verò hæ ſimul miſcentur inter

ſe

ſe diffident, & quæ fortiſſima eſt ſemper ſuperat. Quid clariùs? Nonne hæc omnia, quæ loquitur Hippocrates, ad vnguem de aqua tyberina verificantur? Hæc nempe aqua magni fluminis eſt, in quam aliæ deferuntur plurimæ, & fluminum quadraginta duo, præter riuulos, ſtagna, lacus, & piſcinas, veluti Plinius ſuperiùs docet. Atque vt etiam ſcribit Auguſtinus Stheuchus ad Paulum III. Pont. Max. ex dictis aquis aliæ aluminoſæ ſunt, aliæ ſulphureæ, aliæ ſalſæ, aliæ verò craſſæ, viſcidæ, & mali odoris, aliæ etiam ex niue, & glacie, aut alijs ſimilibus. Quare ex his manifeſtè concludendum eſſe, videtur, aquam Tyberinam non eſſe potui bonam, non ſalubrem, quidquid Alexander Petronius dixerit; vnde hac etiam de cauſa fortaſſe hiſce temporibus pauci, vel nulli ſunt, qui eam potent; quanquam hoc referri etiam valeat ad copiam aliarum aquarum, quibus olim vrbs Roma carebat, nunc verò abundat.

De Aqua Vaticani Montis.
Caput XI.

Verùm hactenus recenſitis aquis ea longè præſtat, quam D. N. Innocentij X. Pont. O. Max. prouida munificentia ad Pontificias in Vaticano Aedes varios in fontes corriuauit, vt incommodis occurreret, quæ ab ipſa imminebant, vtque earundem opportunitatibus Aedium mirificè conſuleret. Hæc ſcilicet aqua elapſis annis ex ea parte Vaticani Montis manabat, quę poſt prędictas Aedes aſſurgit, vbi ſtabula ſunt, & furnus, nec non domus humilioris familiæ, & infeſto lapſu omnes omninò ſibi obiectos obices ſuperans, montis eiuſdem decliue diruebat; perniciemque etiam ſupradictis ædificijs minitabatur. Quare Summi Pontificis iuſſu quæſita eſt eius aquæ origo, inuentuſq; eſt ſubterraneus quidam aquæ ductus vetus,

tus, valdèque amplus, quamuis quinque circiter dumtaxat aquæ vncias duceret, quæ nullum habens exitum, obſtans penetrabat ſolum, & ex ipſa Vaticani collis parte prodibat.

His ita inuentis, exploratum eſt, quibus hæc aqua polleret qualitatibus, compertumq; eſt, eam cæteris omnibus aquis, quæ Romæ exiſtunt, antecellere; cùm ea omnia excellentiùs obtineat, quæ ab auctoribus requiruntur in aquarum delectu. Nimirum eſt magis, quàm aliæ omnes pellucida, leuis, ſubtilis, pura, minimèque limoſa: citiùs etiam calefit, & refrigeratur; legumina omnia in ea faciliùs coquuntur, ocyùſque teneraſcunt; carnes quoque huic incoctæ candidiores remanent: nec olfactui, nec guſtui vllam extraneam qualitatem offert: deſtillata alijs omnibus citiùs vaſis collum pertranſit: abſtemij, qui aquarum differentijs dijudicandis excellere ſolent, conſtanter aſſerunt, hac meliorem aquam nullam Romæ potari. Quid plura? omnes aliæ Romanæ aquæ vehementibus imbribus inquinantur, turbidæque euadunt; hæc ſola limpida ſemper eſt, nulliſque pluuijs fædatur, ſed ſemper pellucida, puraq; eodem modo fluit: quia nempe in vinea Patrum, quibus ex inſtituto ægrorũ cura incumbit in Vaticano colle eius ſcatebra reperitur, ſtatimq; nata ſupradicto aquæ ductu excipitur.

Ergo cum aqua Paulina, qua prædictum Palatiũ Apoſtolicum abũdat, ſummoperè imbribus fædetur, ac proinde maxima in ipſo ſit indigentia aquæ optimæ, quæ ſemper limpida, puraq; ſit ad multa obeunda munera & præſertim ad panem conficiendum, D. N. Innocentius X. imperauit, vt eadem aqua cogeretur, & parte furno, ſtabulis, lauacro purgandis linteis deſtinato, alijſque vſibus relicta, reliqua in ipſum Palatium deduceretur, in cuius atrio publicæ commoditati concinnè fons extrueretur nobilis, qui operoſo labore, elegantique ſtructura ſpectabilis eſſet (vt mirè omnium conſenſu peractum eſt) non

tamen magnus, cùm paruam aquæ molem ei impartiri liceret: eiuſdem namque pars aquæ deducta eſt etiam ad coquinam, Abacum, & Apothecam, ſeu Oenopolium Summi Pontificis; Coquinas Cardinalium; Coquinas, & Abacum Hoſpitij, aliorumque Primatum: quæ omnes officinæ fontibus carebant, cùm tamen ijs valde egerent. Hanc aquam Romani omnes, & præſertim Suburbiorum incolæ, eius bonitatem experti plurimi faciunt: vnde ad fontem in prædicto atrio excitatum aſſidua turba concurrit, vt aquam in hydrijs domum ferat. Præterea eodem in atrio duæ ſunt ciſternæ, quæ quotannis aqua Tyberis replebantur, non ſine maximo ſumptu: ſed nunc replentur quidem, ſed ſupradicti fontis aqua nulliſq; impenſis, & feliciore ſucceſſu. Præter quam quod ſumptus etiam illi adeò ingentes euitantur, quibus Aquatorum miniſteria ſuſtinere opus erat: qui etiam Aquatores dum aquas ad eaſdem officinas iumentis conuehebant, aſſiduũ damnum toti Palatio inferri neceſſe erat. Compertum etiam eſt, hanc aquam illam eſſe, quam olim B. Damaſus è ſua ſcaturigine ad ſalutare baptiſmatis lauacrum deduxit, vt ipſemet Beatus affirmat in infraſcriptis ſuis carminibus, quæ in marmorea tabula incidi iuſſit.

Cingebant latices montem, teneroque meatu
Corpora multorum, cineres, atque oſſa rigabant
Non tulit hoc Damaſus, communi lege ſepultos
Poſt requiem triſtes iterum perſoluere pœnas
Prouinus aggreſſus magnum ſuperare laborem
Aggeris immenſi deiecit culmina montis
Intima ſollicitè ſcrutatus viſcera terræ
Siccauit totum quidquid madefecerat humor
Inuenit fontem, præbet qui dona ſalutis.
Hæc curauit Mercurius Leuita fidelis.

Hanc autem tabulam Paulus V. in ſpecus Vaticanos tranſtulit, ſequente adiecta inſcriptione:

PAV-

PAVLVS V. PONT. MAX.
Carmina à S. Damaſo PP. I. ante annos MCCL. ob exſiccatam ab ſe humiditatem in vetere huius Baſilicæ pauimento multorum in Chriſto quieſcentium memorias labefactantem edita, ſuoque iuſſu hoc marmore inciſa, ad venerandæ antiquitatis monumentum piè ſeruatum ex Templi eiuſdem ruinis hìc reponi mandauit.
Anno M. DC. VII.

Meminit horum fontium in atrio S. Petri, præter alios S. Paulinus epiſt. 31. ad Alithium Epiſcopum, & Prudentius in Periſtephano de paſſione Petri & Pauli, carminibus, quæ hìc apponuntur; ex quorum ſecundo, & tertio apparet, aquam eorundem fontium fuiſſe eius montis natiuam, non aliunde aduectam.

Dextra Petrum regio tectis tenet aureis receptum
Canens oliua, & murmurans fluento:
Namque ſupercilio ſaxi liquor ortus excitauit
Fontem perennem Chriſmatis feracem
Nunc pretioſa ruit per murmura lubricatq: cliuum,
Donec virenti fluctuet corymbo
Interior tumuli pars eſt, vbi lapſibus ſonoris
Stagnum niuali voluitur profundo &c.

Quare cùm in Vaticano monte alia aqua manare non conſpiciatur; huiuſque aquæ ſcatebra eo in loco ſit, qui à B. Damaſo deſcribitur, iure merito conijcere licet, hanc eſſe aquam B. Damaſi.

Hoc ponderans D. N. Innocentius X. imperauit, vt in inſcriptione prædicto publico fonti appoſita cunctis patefieret dictæ aquæ origo, & antiquitas, necnon etiam eam à B. Damaſo primùm fuiſſe inuentam, & in Vaticanum delatam. Dicta autem inſcriptio hæc eſt.

Aquam Vaticani collis incerto olim à capite deerrantem, à B. Damaſo inuenta ſcaturigine ad lauacrum nouæ generationis in fontem corriuatam, rurſus amiſſam, INNOCENTIVS X. PONT. MAX. Conquiſitam, repertamq; ac mirè probatam, fonti recens extructo reſtituit, vt in vrbe aquis peregrinis affluente, Ædes Vaticanę ſuam hanc haberent gemina ſalubritate gratiùs hauriendam.

An. Dom. M. DC. XXXXIX. Pontific. ſui V.

In antica etiam parte aluei, qui ſupradicti fontis cadentem aquam excipit, marmor quoddam alabandicum collocari iuſſit, eminentibus aſperum ſculpturis, quæ Beatum Damaſum repræſentant, prædictam ſcatebram reperientem, & Liberium Epiſcopum vnda ab eodem Damaſo in luſtralem fontem corriuata baptizantem eos, qui Chriſtianum diem auſpicari cupiebant.

Atq; ex his collige Lector Pontificij celſitudinē animi, humanitatem inſignem, liberalitatē, charitatem. Sed minima ſunt hæc, quæ in Innocentio demiramur. Maiora & meliora geſſit. Cùm Romæ olim Rotæ Auditor eſſet, ſummæ ſemper fuit æſtimationis & authoritatis: ſeque beatiſſimum putabat, qui Pamphilium haberet ſuffragatorem. Nuntij munus, quod tum apud Neapolitanos, tum apud Hiſpanos obiuit, clariſſimum fuiſſe virum luculenter oſtendit. Ipſamet Hiſpania, Gallia, & vniuerſæ terrarum nationes eius præconia deprædicant. In Purpuratorū Patrum relatus numerum, nemini vnquam ſecundus fuit.

Deniq; ad Pontificatus faſtigium euectus nihil non inſigne agit, egitque. Inter cætera clariora, famem depulit, bella profligauit. Quare faxit Deus, vt hic Summus Pontifex publico omnium bono quam diutiſſimè viuat.

De

De Vino in communi. Cap. XII.

POſt aquam vinum ſeſe offert, de quo primùm expendendum eſt, an ipſum potare debeamus nec ne? Atque prima fronte videtur, quod non; ſiquidem vini potus ex Plinio non eſt naturalis, eiuſdemque vſum primùm docuere Athenienſes, ſicuti Iuſtinus refert lib. 2. Deinde vinum non adiuuat concoctionem, quinimò eidem nocet, vt ex Ariſtotele colligitur 4. Metheor. Concoctio enim alimenti eſt ſpecies elixationis; elixatio autem fit à calore humido, quo quidem calore nõ pollet vinum, cùm calidum & ſiccum ſit, ideoque omnia illa, quæ vino concoquuntur, ſicciora, atq; duriora euadunt, & per conſequens ad nutritionem minùs apta. Quare vinum nequaquam potandum eſt; præſertim verò ſi in ordine ad animum, ſeu animi operationes etiam perpendatur. Androcides enim vir ſapientia clarus, vt refert Plin. lib. 14 cap. 5. ſcripſit ad Alex. Magnum, intemperantiam eius cohibens, vinum potaturus rex memento te bibere ſanguinem terræ: ſicuti enim venenũ eſt homini cicuta, ita etiam & vinum. Vinum, inquit etiam Gal. lib. 1. de ſan. tuen. præcipites facit homines ad iram, atque libidinem, & partem animi rationalem hebetem turbidamq; reddit. Vnde referentibus Valerio Max. lib. 2. cap. 1. Dio. lib. 2. Plin. lib. 14. cap. 13. Gell. lib. 10. cap. 23. & alijs, vini vſus olim Romanis fæminis ignotus fuit, ne ſcilicet in aliquod dedecus prolaberentur, quia proximus à Libero patre intemperantiæ gradus ad inconceſſam Venerem eſſe conſueuit; imò nec ſeruis, nec etiam liberis à pubertatis tempore ad annum 35. vt Plinius etiam refert lib. 14. cap. 13. Plato in Timæo, Ariſtot. 8. de hiſt. animal. 16. necnon etiam Athenæus lib. 10. Dipnos. Egnatius Metellus, inquit idem Val. Max. lib. 6. cap. 3. Vxorem quod vinum bibiſ-

bibiſſet, fuſte percuſſam interemit, idque factum non accuſatore tantùm, ſed etiam reprehenſore caruit, vnoquoq; exiſtimante, optimo illam exemplo violatæ ſobrietatis pænas pependiſſe, & ſanè quæcumque fœmina vini vſum immoderatè appetit, omnibus & virtutibus ianuam claudit, & delictis aperit. Non ſolùm verò pueris, & fœminis interdicendum eſt vinum, inquit Ariſtoteles, Dione referente, verùm etiam & liberis. Et quoniam, loquitur Ariſt. lib. 1. Oeconomiæ, vini potus etiam liberos ad inſolentiam impellit, propterea parùm vel nihil eiſdem tradendum eſt. Plato lib. 2. de Legibus doctus ex Carthaginenſium legibus vetuit, milites dum in caſtris eſſent, vinum bibere. Quodidem & Niger Peſcennius in expeditione militum agebat: propterea quod, vt refert Valer. Max. lib. 9. cap. 1. Annibal Pœnus ſuperatus fuit à Romanis, quoniam abundanti vino ſe dederat. In veteri lege diſt. 35. Decretum fuit diuinum relatum miniſtris templi, ac Sacerdotibus, vt vino abſtinerent, ac ſiceram biberent, ne ſcilicet inebriati grauarentur, ſeu in libidinem traherentur, iuxta edictum Sapientis: Nolite inebriari vino, in quo eſt luxuria. Et Salomon lib. Prouerb. cap. 31. Noli regibus dare vinum, ne fortè bibant, & obliuiſcantur iudiciorum, ita etiam Plato edocebat lib. de Legibus. Virgilius referente Baccio, lib. 3. de natura vinorum in fine ſic concinit:

Nec Veneris, nec tu vini capiaris amore,
Vno namque modo vina, Venuſque nocent.
Vt Venus eneruat vires, ſic & copia vini,
Et tentat greſſus, debilitatque pedes.
Multos cæcus amor cogit ſecreta fateri,
Arcanum demens detegit ebrietas.

Vnde Dione referente, Adrianus Imperator vinum non potabat. Iberi & ſi vino ditiſſimi ſint, aquam potant, non vinum, vt refert Athenæus ex Filarco lib. 2. Dipnos. Apud Locrenenſes Zeleuci lege capitale fuit vinum potare.

Maho-

Mahomettani ritu Saracenorum , qui ante Mahometti quoque tempora aquam bibebant, vinum non potant. Iidemque Saraceni cùm olim in bello quodam reportaſſent victoriam, erubeſcite, in victos proclamabant, quod vos vincentes aquam,non vinum bibunt. In lib. 2. Com. Cæſaris legitur,Germanos non potaſſe vinum,nec vllum exhibebant aditum mercatoribus vinum ferentibus, aut aliqua alia ſimilia ad luxuriam pertinentia,quòd his rebus elangueſceret animus, ipſiuſque remitti virtutem exiſtimantes. Delicta fateri quod faciat, ſeu aliquod abſconditum propalari, vino tormentum maius non reperitur, vt prouerbio fertur, atque Virgilius ſuperiùs concinit, indieſque experitur. Audiamus quod Val. Max. refert lib. 5. cap. 1. Licèt non ex toto ad rem faciat; olim Pyrrhus Epirotarum Rex audierat,quoſdam Tarentum in conuiuio nonnulla abſcondita retuliſſe, atque parum honoratum de ſe ſermonem habuiſſe, accerſitoſque, qui interfuerant, percunctabatur, an ea, quæ ad aures eius peruenerant, dixiſſent: tum ex his vnus, niſi, inquit, vinum nobis defeciſſet, iſta, quæ tibi relata ſunt, præ ijs, quæ loquuturi eramus, luſus & iocus fuiſſent. Tam vrbana crapulæ excuſatio,atque ſimplex veritatis conceſſio, iram regis conuertit in riſum.

Ex altera verò parte contrarium aſſerendum eſſe videtur; vt enim docet Plato in Cratylo vinum οἶνον græcè dicitur ab adiumento & vtilitate: vnde Homerus Tiraquello referente, poſtea autem, inquit, & ipſe adiumentum conſequeris, ſi vinum potaueris. Atque Plin. lib. 14. cap. vlt. ex eodem Homero: Duo ſunt liquores corporibus humanis gratiſſimi, & ſaluberrimi, ſcilicet vinum intùs, oleum foris; & lib. 23. cap. 1. Vino aluntur vires ſanguis colorque hominum. Aſclepiades referente Plin. lib. 23. cap. 1. vtilitatem vini æquari Deorum potentiæ poſſe pronunciauit. Homerus lib. Odiſſ. 2. Vinum & farinam, ſiue polentam eſſe medullam hominum aiebat. & 9. Iliad.

Nunc

Nunc quidem dormite delectati dilectum cor
Cibo & vino: hoc enim robur eſt, & fortitudo.

Vnde poſtea Macedonius in Epigrammate græco:

Febre laborantem medicus me inuiſerat, intrò
Vixque ingreſſus ait, tollite vina procul.
Tantùm indulſit aquam miſero, miſer ipſe nec audit,
Quod vinum eſſe hominum robur, Homerus ait.

Hominum robur eſt vinum, ipſe affirmarem, propterea quod ex Gal.3. de Temperamentis cap. 2. vinum nutrit. Quod idem & Paulus confirmat lib.1. cap.95.

Cùm autem vinũ proſit viuentibus, & per conſequens potandum ſit, ſcire licet, non in qualibet menſura id peragendum eſſe, ſeu prodeſſe, at moderatè ſumptum: vnde Gal.6.epid.com.5.tex.1. Sanis namque vinum moderatè, & oportunè potum vtillimum eſt, morbis verò medicatur adminiſtratum, quando eo ſit opus. Et 6. epid. ſect. 4 contex.20. Vinum enim non modò ad coctionem in ventriculo eſt aqua præſtantius (in ventriculo autem frigido ego intelligerem) verùm & ad ea, quæ cocta ſunt diſtribuenda eademque in ſanguinem vertenda, & præterea ad nutritionem, lotij proritationem, & corporum, quæ valent difflationem. Lib. 1. de ſanit. Ingenio, vinum, inquit, humectat & nutrit quidquid immodicè ſiccatum eſt, tùm bilis amaræ acrimoniam mitigat, præterea per ſudores, vrinaſque euacuat. Et 3. epid. com. 2. ægro 5. Hoc omnium eſt vinorum immodico vſui commune, vt neruos tentet. Plin.lib.23.cap.1. Vino, inquit, modico nerui iuuantur, copioſiore læduntur, ſic & oculi. Stomachus recreatur, appetentia ciborum inuitatur, triſtitiæ cura hebetatur, vrina & algor expellitur, ſomnus conciliatur. Lib. etiam 14. cap.5. lib.23.cap.1. ex Homero, vino, neq; viribus corporis vtiliùs aliud, neque aliud voluptatibus pernicioſius, ſi modus abſit. Quod idem confirmarunt Paul. Aegineta lib.1.cap.45. nec non Meneſtheus apud Atheneum. Amplius vinum potatum multum malum; ſi ve-

ſi verò quis ipſum potarit prudenter, non malum, ſed bonum Theognis aiebat, cum Alex. Aphrodiſ. 1. problem. 89. Socrates apud Xenophontem in Sympoſ. dicebat, nimio potu corpora nobis, & animos perturbari, atque adeò reſpirationes quoque impediri. Homerus libro 6. Iliad.

Viro autem feſſo robur magnum vinum adauget.

Atque in ordine etiam ad animos, ſiue animi pathemata perpendendo vinum, Homerus idem lib. 14. Iliad. Dionyſius, ait, ſiue Baccus gaudium eſt hominibus. Auctor incertus in Epigram. quodam græco ſic concinit:

Sumere nec nimium Bacchi valet optimus vſus,
Nec minimum: hinc mœror prouenit, inde furor.

Anacreon pariter de vinis agendo:

Vbi ſuaue poto vinum,
Subitò moleſta cura, &
Operoſa conſili vis
Rapidas eunt in auras.

Ita refert Eurnius lib. 2. meth. ad praxim cap. 5. Atque poſtremò Zeno dicere ſolebat, quod vinum liberat homines ab omni mœrore, atque animi angore, & quemadmodum lupini aqua macerati dulceſcunt, ita etiam animus à moderato vini potu manſuetus euadit. Gal. refert libro de animi morum, & corporis mutua temperatura. Quare vinum moderatè epotum, & corpori, & animo prodeſt.

Moderatè, inquam, potandum eſt vinum, & infra valde ebrietatem, propterea quod ebrietas animo, & corpori noxam infert: Vnde veluti hiſtoriæ narrant, Archeſilaus Philoſophus cùm multum vini potaſſet, interijt. Ephippus in lib. de Alex. & Epheſtionis funere ait Alexandrum Magnum interijſſe, eò quòd bicongium biberat bis Proteam prouocando. Hipp. 4. epid. de quodam ægro: Breui, inquit, mortuus eſt, occaſionem fuiſſe puto, quod meracum multum bibiſſet. Vir quidam Elpenor appellatus,

vino largiùs hauſto, impos animi factus ſcalarum lapſu exanimatus eſt. Vnde Ouid. lib. 14. concinens:

Euri locumque ſimul, nimijque Elpenora vini.

Et Timocreonti Rhodio propter vini auiditatem mortuo ſubſequens epitaphium editum fuit:

Multa bibens, tum multa vorans, malè denique dicens,
Multis hìc iaceo Timocreon Rhodius.

Solon Legiſlator, principem ebrium impune occidi poſſe, decreuit. Atque poſtremò rogatus Anacharſis, quomodo quis vini amans non euadat, reſpondit, ſi ebriorum dedecora perpendat. Non ſolùm quidem corpori, & animo noxia eſt ebrietas, verùm etiam & turpis, ideoque maximè euitanda eſt, cui intentioni ſatisfieri præcipuè ſolet aquæ mixtione; quippe vinum non merum, ſed bene dilutum bibendum eſt, inquit Homerus 5. Odiſſeæ. Vinum dilutum maximè infantibus tribuendum eſt, docet etiam Hipp. lib. de ſalubri Dięta contex. 23. dummodo tamen vt potus, ſeu alimentum exhibeatur, non autem vt medicamentum, in quo caſu fortè, generoſum, atque merum propinari poteſt, & prout à morbo, ſiue morbi natura indicatur.

De differentijs vini in vniuerſali.
Caput XIII.

VNiuerſaliter adhuc de vinis agendo, hæc perpendi valent vt ſymplicia, ſiue mixta, qualitatiuè ſeu in ordine ad qualitates cum primas, tum ſecundas, in ordine ad ætates, ad odores, aut alia his ſimilia. Et circa primum, nempe agendo de vino, vt mixtum eſt, non autem ſimplex ſubſtantia, Plin. lib. 23. cap. 1. miſcere, inquit, plura genera vini inutile eſt; propterea quod ſeditionem inter ſe faciunt, atque veluti etiam Hipp. docuit lib. de ſalubri Diæta, vomitum cient tria vina ſimul mixta, nempe au-

ſterum

ſterum, dulce, & acidum. Quare vina non mixta, verùm ſimplicia potanda ſunt.

Si autem vina expendantur quoad qualitates, ex his aliæ quidem ſunt primæ; aliæ verò ſecundæ. Primæ dicuntur calor, frigus, humiditas, ſiccitas. Circa primam, nempe circa calorem, vinum calidum eſt non ſolùm ex Hipp. 2. de Diæta & alibi, verùm etiam omnes medici id aſſerũt; cui ſententiæ ſe ſubſcripſerunt Homer. 4. Iliad. 28. Odiſſ. 2. 3. 7. 14. Heſiodus lib. 2. Aul. Gellius lib. 17. cap. 8. ex Macrobio lib. 7. cap. 12. Suidas, Plutarchus problem. conuiual. decade 6. cap. 7. & ſummatim omnes Doctores de vino generaliter loquendo, calidum eſſe aſſeruerunt. Circa alias verò qualitates, nempe humiditatem, nec non ſiccitatem vinum omne actu humidum eſt; poteſtate verò etiam ſiccum; poteſtate, inquam; nam ſua caliditate partes humidiores reſoluendo, ſicciores remanent.

Quantum verò ad ſecundas, hæ quidem plures ſunt, quàm primæ: quippe album eſt vinum, ſiue rubrum, & nigrum, tenue vel craſſum, aquoſum ſiue vinoſum, dulce, amarum, auſterum, acerbum, acidum, recens, vetuſtum, odoratum, aut alijs ſimilibus modis. Atque circa album vinum, Hipp. 2. de Diæta, alba, inquit, & auſtera calefaciunt, magiſque vrinam cient, quam aluum mouent. Et Gal. 3. de alim. facult. cap. 40. quæ alba ſunt, inquit, & craſſa & acerba, minùs alunt, quàm rubra, nigra & craſſa, omnium autem minimum nutriunt, quæ colore quidem ſunt alba, conſiſtentia autem tenuia, & aquis hydromeliti faciendo appoſitis quodammodo ſimilia. Ibidem, vinum album & auſterum ſenſibilem refrigerandi vim obtinet. Et lib. 3. de natural. facult. cap. vlt. Ita nihil miri eſt vinum aqua propter qualitatis conuenientiam citiùs ſurſum aſſumi, ipſorum verò vinorum, quod album eſt, & purum, tenuitatis gratia promptè in corpus digeri, ſicut è contrario nigrum & turbidum craſſitudinis vitio per viam hærere, & tardari.

Nigrum verò vinum, ſi auſterum ſit, ex frigida ac terreſtri ſubſtantia conſtat, atque propterea caput non penetrat, ita docet Gal. lib. de fract. com. 3. tex. 21. Et de hoc fortaſsè vino intelligebat Gal. lib. de Articulis com. 4. tex. 21. Vinum nigrum, aſſerebat, ad arcendam inflammationem valet ab affectis membris & tex. 22. idem Gal. de vino nigro & auſtero aſſerebat, in com. de fracturis diximus, quod vim repellendi habet perinde vt alia vina, cùm tamen craſſiores partes, quàm alia vina, habeat, non mordet partes vlceratas, & ob id alijs etiam eſt præferendum. Secundo de Diæta, Vina nigra & auſtera ſicciora ſunt, & aluum non mouent, neque vrinam cient, neque ſaliuam faciunt, ſiccant autem, & calefaciunt humiditatem ex corpore conſumentia: Mollia verò nigra humidiora ſunt, calefaciunt autem, & inflant humiditatem inducentia. Præterea 3. de alim. facult. cap. 40. Vinorum omnium, docet idem Gal. rubra ſimul & craſſa ſanguini generando ſunt accommodatiſſima, vt quæ minima egeant mutatione, vt ſanguis fiant, poſt ipſa ſunt nigra craſſaque dulcia, tum quæ colore quidem rubra ſunt & nigra, conſiſtentia autem craſſa, vnà cum adſtringendi qualitate: His autem minùs natura alunt, quæ alba ſunt ſimul & craſſa & acerba; omnium autem minimùm nutriunt quæ colore ſunt alba, conſiſtentia autem tenuia. Quod autem vina craſſa magis, quàm tenuia alant, ipſorum natura & experientia probat: Ibidem, nulla enim vina inuenies craſſa pariter & dulcia, quæ nigra non ſint. Et lib. de attenuante victus ratione, vina quæ dulcia admodum ſunt, omnia ſanguinem craſſum gignunt, nigra namque hæc ſunt, & conſiſtentia craſſa, & ijs magis adhuc ſireon, quod vocant, ideſt ſapa, eſt autem id muſtum plurimum coctum. Ampliùs vina, quæ craſſa ſimul ſunt & nigra, & dulcia, craſſo ſanguine venas referciunt.

Expenduntur etiam vina quoad ſubſtantiam, nempe quia vel craſſa ſunt, ſiue tenuia. De his autem Gal. 3. de

alim.

alim. facult. cap. 40. ſic loquitur: Vina, quæ craſſa ſunt, tardiùs perficiuntur, copioſiùs etiam alimentum corpori exhibent, & ſicut ad alendum ſunt tenuioribus præſtantiora, ita ad vrinam ciendam ſunt deteriora. Lib. autem de cibis boni & mali ſucci cap. 8. Vina, quæ aquoſa tenuique ſubſtantia ſunt, vrinam mouent, & pauciſſimi ſunt nutrimenti, craſſa verò non leuiter quidem nutriunt. Primò etiam ad Glauc. 11. idem Gal. agendo de febre quartana: Vino, inquit, vtendum eſt albo, ac tenui, & mediocriter calido. Præterea quotquot autem vina calidiſſima ſunt, omnia certè flaua ſunt, cuiuſmodi in Italia eſt Cecubum.

Præterea apud Doctores leguntur vina aquoſa, vinoſa. Eſto igitur vinum, quale Sabinum in Italia, inquit Gal. 7. meth. 6. Arſynum vt in Aſia, ac vt generatim comprehendam, quod aquoſum quidem alioqui eſt, cæterùm leuiter aſtringit. Aquoſum natura appello vinum, quod tenue eſt, & purum, & oligophorum. Eſt autem oligophorum vinum, Gal. ſubiungit, quod ſi diluatur minimam ſuſtinet aquæ mixtionem, id eſt ſanè imbecillimum, & vt in vinis aquoſiſſimum; nam quod plurimum ſubſtinet in mixtura aquæ, id tum vehementiſſimum, tum validiſſimum eſt, eiuſmodi vinum Hippoc. œnodes, ideſt vinoſum nominat, verùm ab hoc cauendum, quoniam imbecilles vires feriat. Aquoſum verò aliud eſt natura aquoſum, aliud verò arte, hoc eſt bene dilutum; Vnde Hipp. 2. de morb. in pleuritide, & bibat vinum album vinoſum aquoſum modicum. Vina, quæ aquoſa, tenuique ſubſtantia ſunt, vrinam mouent, & pauciſſimi ſunt nutrimenti, craſſa verò non leuiter quidem nutriũt. Vina aquoſæ ſubſtantiæ ſunt Adrianum, Sabinum, & præſertim Eretanum meum, Albanum quoque, Gaurianum, Thuſcum, Neapolitanum, Aminæum, quod ſcilicet in locis Neapoli vicinis gignitur. Ita Gal. docet 12. meth. 4. Vinum poſtremò vinoſum veſſicam purgat, ſed deſtillationem mouet, alibi legitur.

Diffe-

Differunt etiam vina inter ſe ratione ſaporum; vnde Hipp. & Gal. 2. de Diæta: Vina inquiunt, tenuia dulcia magis vrinam cient, & aluum mouent, & humectant corpus, & ſanguinem debilem faciunt, & aduerſarium corporis ſanguinem in corpore augent. Ibidem: dulce verò vinum pituitoſis magis aluo ſecedit. Lib. 3. de Temperam. cap. 2. Vinum dulce aluum ſubducit, & cap. 4. Dulcia verò vina conficiuntur in ventriculo, ac diſtribuuntur faciliùs, quàm auſtera, vt quæ facultate ſunt calidiore. Lib. de cibis boni, & mali ſucci cap. 8. idem Gal. Qui indigent refectione, dulce vinum potent, ac tum præcipuè, cùm horum iecur, lien, & renes vitio carent. Ibidem. Quod autem craſſa vina, dulciaque aluum deijciant, nemini ferè ignotum eſt, ſicuti muſtum, quod tametſi ægrè concoquatur, craſſumque ſuccum & inflammationes faciat, aluum tamen mouet, idque boni duntaxat in ſe habet. Et lib. de attenuante victus ratione: Vina, legitur, quæ dulcia admodum ſunt, omnia ſanguinem craſſum gignunt, nigra namque hæc ſunt. Dulce tibi vinum noxã fert. Obfuit immodico qui replent viſcera potu, concinit Poeta quidam. Gal. 1. de alim. facult. 1. Ex vinis, ait, quæ dulcia ſimul ſunt, & craſſa, lubricant. Et 9. de Hipp. & Plat. placitis, dulce vinum minùs, quàm vinoſum caput tentat, aggrauatque, minùſque mentem attingit, & faciliùs quàm alterum per inteſtinum deſcendit, ſed lienem & iecur auget, biliofis etiam incommodum. Homerus 6. Iliad. refert verba Hectoris ad Hecubam matrem loquentis. Ne mihi vinum afferas dulce veneranda mater. Ne me enerues, roboris autem, vigoriſq; obliuiſcar. Suaue, ſiue dulce vinum genio, lætitiæque ac conciliandæ amicitiæ dedicauit Homerus idem 7. Odiſſ. 14. 16.

Vina acida etiam ſunt, atque auſtera. De acidis Hipp. 2. de Diæta ſic loquitur, vina acida frigefaciunt, attenuant, & humectant; frigefaciunt quidem, & attenuant humiditatis euacuationem à corpore facientia, humectant autem

tem

tem per aquam vnà cum vino ingredientem. Vinum acerbum, quod Pramnium eſt, etiam vulnerato Machaoni tribuit Homerus 11. Iliad.

De auſtero autem vino alloquens Gal lib.4.meth. Voco auſterum, inquit, quod ſtyphon græcè, ideſt aſtringens dicitur. Acerbum verò quod intenſum auſterum eſt, græcè ſtryphon dicitur. & 12. meth.4. Auſtera vina roborant ventriculum, caputque inter omnia vina minimè tentant; cæterùm digeſtionem in corpus non promouent, quo magis fugienda tibi in ſyncope prehenſis ſunt, non ſecùs quàm aqua.

Vina ſpecificantur etiam quoad ætates; nam vel ſunt vetuſta, ſiue recentia. Circa vetuſta ſcire primùm oportet, olim Romæ morem fuiſſe, ſeruari vina per multos annos, nempe cum filij naſcebantur, dolia vini condebantur ſubterranea, operculis munita & gypſo, quæ deinde in nuptijs, aut filiorum dignitatibus aperiebantur, vnde Horatius

O nata mecum Conſule Manlio.

Huiuſcemodi mos retinebatur olim etiam apud Hiſpanos, vnde veluti hiſtoriæ referunt, an. 1570. in Aſtigiana Dioceſi Rex Hiſpaniæ eiuſdem in quadam cella vinum inuenit centum & plurium annorum. Atque Petronius Arbiter in Satyrico falernum memorat centum etiam annorum. De vetuſtate vinorum alloquens Plin. Secundus lib. 14. cap. 2. Sed etiam, inquit, ex vuis nigris vina vetuſtate in album colorem tranſeunt. Cuius euentus ſi aliquis à me rationem quæreret, ego dicerem, id accidere, ex eo quia calor diuturnitate temporis, in vino adauctus idem attenuat, atque in album colorem permutat. Sed de hac re quidquid ſit pro nunc. Gal.3. de tēperam.2. Ergo, ait, adeò vetuſtorum potus fugiendus, ſicuti & nouellorū nimiùm; illa enim plus iuſto, hæc neutiquam calefaciunt. Et 3. de alim. facult. cap.40. dicto. Vitanda vina, quæ nimis vetuſta ſunt, nimiſue recentia, namq; illa præter modum,

dum, hæc nullatenus, donec recentia fuerint, calefaciunt, quæ vt aliquem vſum cibis concoquendis afferant, tantum abeſt, vt ipſamet ſint difficilis concoctionis, præterea nec commodè per aluum tranſeunt, nec digeruntur, nec vrinam mouent, nec ſanguinis confectioni, nutritionique idonea ſunt. Præterea in vinis quod vetuſtiſſimum eſt, & cecubum, vt diximus, à Romanis appellatur, adeò ab albo ſimulque auſteritatem habente, nec non recente, craſſoq; differt, vt illud efficaciſſimè calefaciat, ſenſibilem hoc refrigerandi vim habeat. Atque ex Alex. Trall. lib. 1. cap. 10. nullum vinum vetuſtum eſſe debet; nam præter quam quod caput nonnihil feriat, etiam vaporis quidpiam ad ſuperiores partes affert: quoniam ex neotericis, & præſertim ex Vuecchero vinum vetus calidum eſt in tertio gradu, nouum verò calidum in primo. Circa nouellum verò vinum, Hipp. 2. de Diæta, Noua vina, inquit, aluum magis mouent, quia propiora ſunt muſto, itemque alunt, & odorata magis, quàm inodorata eiuſdem ætatis, quia magis concocta ſunt, & craſſa magis quàm tenuia. Cur autem noua vina aluum moueant, quoniam muſto propiora ſunt, inquit Hipp. vt audiuiſtis, quod quidem muſtum ex eodem Hipp. inferiùs inflat, nec non ſubducit, atque conturbat feruens in ventre, & aluo ſecedit: Inflat quidem, quia calefacit, ſubducit autem ex corpore, quia purgat, conturbat autem, quia feruet in ventre, atque ita aluo ſecedit. Ibidem, vinum recens ſub torculari expreſſum, & nondum excolatum humectat, ſubducit, & inflat, quia etiam muſtum idem facit, ſubducit autem recens idem vinum præſertim pituitoſis ex eodem Hipp. ibidem. Gal. 3. de alim. facult. cap. 40. ſed ex recentibus vinis, inquit, genus illud duntaxat tutò bibitur, quod tenuis ſubſtantiæ eſt, vt eſt Albanum, & nonnulla ex Sabinis, nempe Eretanum, & quod in villa mea preſertim colligitur, ſiue Nomentanum. Vnde Martialis lib. 10. Epigr.

De Nomentana vinum ſine fece lagena.

Amplius

Ampliùs in vinis examinātur etiam odores. Vnde Gal. lib. de fracturis com. 3. tex. 21. Vina, docet, quæ validum odorem retinent, caput nimis pertentant, quod non facit nigrum, & auſterum. Lib. de attenuante victus ratione: Vina, quæ odora ſunt, & alijs vinis calidiora, ea meritò caput tentant. Et 12. meth. 4. Porrò vina, legitur, quæ odora, flauaque ſunt, quantum ex ipſorum eſt natura, omnia caput grauant.

Poſtremò, vina differunt inter ſe ratione locorum, in quibus colliguntur; de his autem in ſequenti capite agemus.

De differentijs vini in particulari. Cap. XIV.

EX vinis, quæ hìc Romæ potantur, alia quidem aduena ſunt, alia indigena; & horum rurſus alia quidem colliguntur in locis propè vrbem, alia intrà vrbem; alia verò in locis ab vrbe remotis. Olim, vt inquit Andr. Baccius, vir doctiſſimus, lib. 6. de vinis Italis: Vineta procul ab vrbe valde erant, atque Romanum ſolum vel parcè colebatur, vel nonniſi delicijs, ac publicis ædificijs deſtinatum erat; nempe horti, vel amæna viridaria erant, aut pomaria, luci, fontes, ambulacra, nemora, viuaria, aut alia his ſimilia. Quantum verò ad vſum generoſæ, atque florentis vrbis, præter crebras villas in Tuſculano, in Sabinis, in Tyburtino, & Nomentano agro, in longinguis etiam terris, & vſque Neapolim, & vlteriùs amæniſſima erant rura, ac ſuburbana Romæ, ex quibus præter deliciarum omne genus, frugum cunctarum, ac vinorum capiebant innumerabilem copiam. Poſtea verò mutatis cum imperio rebus, ceſſataque illa deliciarum, atque villarum amplitudine, vineta circa vrbem, & intrà in immenſum aucta ſunt, nec non etiam in terris ſiue oppidis propè vrbem,

bem, de quibus exactiſſimè peregit Baccius ſupradictus, atque poſt ipſum Alexander Petronius, ita vt ampliùs de vinis in particulari verba facere non eſſet opus: Nihilominus vt opuſculum hoc Menſę Romanę meum non ſit mutilum, ſiue imperfectum, etiam ipſe nonnulla, pauciſſima tamen & magis neceſſaria, de vinis in particulari breuiter agam.

Et primùm ſi loquamur de vinis intrà vrbem collectis, hæc optima ſunt, & ſiccæ potiùs qualitatis ex Columella lib. de arboribus, & vitibus cap. 4. Quæ autem vineæ in collibus extra portam S. Pancratij ſunt, ſicuti & quæ ſunt in Monte malo, & locis eidem Monti vicinis & altioribus, aut etiam in colliculis extra portam Pincianam, & alijs ſimilibus, ſanè vina generant optima, & inter Romana vina meliora ſunt, quanquam omnia vina Romana pinguis ſubſtantiæ ſint, & præſertim illarum vinearum, quæ in planis, & ſecùs oram tyberinam colligũtur. Huius verò pinguedinis medicinas Columella lib. 13 cap. 19, 21. & 22. & ſequentibus plurimas recenſet, atque referente Heurnio lib. 3. ad praxim cap. 3. Nonnullas alias Plin. recenſet, Africam, inquiens, ſuis vinis gypſo & calce aſperitatem exuiſſe, Græciam ſuis argilla, marmore, ſale, aut marina aqua mollitiem intuliſſe, noſtri hormino iniecto ſaporem acuunt, ne edentulum fiat, antiquis reſinatum & picatum vinum erat, & fumo expoſitum Maſſilienſibus frequens erat. Andreas Baccius lib. 6. cap. 1. In totũ, inquit, nulla melior cultura vini, atq; vtilior, quæque vſu comperta eſt, quàm muſtum decoquere ad conſumptionem tertiæ, vel quartæ partis, vt nonnulli volunt, aut ſaltem ad deſpumationem. Alia cultura vini, ex eodem, eſt vt dulcia ſiccis & odoratis ſuffumigijs ſuffiantur, vt moris eſt ex ſulphure ſubcenſo, aut cupreſſi nucibus, aut gariophillis, aut ex cinnamomo fiſtulis ſubcenſis. Nonnulli alij ad idem peragendum, ſal tritum, vel alumen inſpergunt dolijs pugilli inſtar tenui polline, quod perperam: qui-

dam alij damnant, cùm ſiccam duntaxat hæc inducant qualitatem, & firmitatem muſtis; alioqui innoxia habita antiquis, qui acriores vinis ſuis infundebant miſturas, & gypſum & cinerem, & aquam marinam, aut alia his ſimilia. Hodie, vt etiam Baccius recenſet, in agro Sabino, & antiquo Ereto meo præſertim, nec non alijs in locis, vt vina conſeruentur, hac ratione fiunt; nempe conculcatis vuis, præloque expreſſis, idem muſtum in eaſdem vinacias refunditur, quod appellant Retornatum. Aut expreſſis vuis, additur muſto certa alia portio muſti deſpumati, & ſic vinum perbene conſeruatur, quanquam vinum Retornatum appellatum iucundius, atque melioris æſtimationis ſit. Præter has recenſitas plurimæ aliæ medicinæ, atque culturæ vini ſunt apud Romanos & Suburbanos agricolas, quibus omnibus breuitatis cauſa omiſſis, in totum melior vini cultura eſt, dicerem, vt perfectis in dolijs, nec non etiam locis ad ipſorum conſeruationem aptis reponantur, nempe æſtate in locis ſubterraneis, hyeme verò in cellis, & locis ſuperioribus. Et hæc de vino Romano dicta ſatis ſint.

De vinis Suburbanis, & alijs ab vrbe diſtantibus. Cap. XV.

Acturi de vinis ſuburbanis primordia ſumemus ab ijs, quæ naſcũtur in Sabinis agris, de quibus generaliter loquendo Gal. 7. meth. 6. Eſto igitur vinum, inquit, quale eſt Sabinum in Italia, Arſynũ verò in Aſia, ac vt generatim comprehendam, quod aquoſum quidem alioqui eſt, cæterum leuiter adſtringit. Aquoſum natura appello vinum, quod tenue eſt, & purum, & oligophorũ. Eſt autẽ oligophorũ vinũ, quod, ſi diluatur, minimã ſubſtinet aquæ miſtionem, ideſt ſanè imbecillimum, & vt in vinis aquoſiſſimum; nam quod plurimum aquæ in miſtura ſuſtinet,

id tum vehementiſſimum tum validiſſimum eſt; eiuſmodi vinum Hipp. Oenodes, ideſt vinoſum nominat, verùm ab hoc cauendum quoniam imbecilles vires feriat. Et 12. meth. 4. Vina, quæ aquoſæ ſubſtantiæ ſunt, Adrianum, & Sabinum, & Albanum, & Gaurianum, & Thuſcum, & Neapolitanum Amineum, quod ſcilicet locis Neapoli vicinis gignitur. 3. de temperam. cap. 2. idem Gal. Vinum Albanum, ait, & Amineum & Sabinum bona eſſe poſſunt, etiamſi nouella bibantur, cùm ſubſtantia tenui ſint.

Vina igitur Sabina optima ſunt, atque vt docet Baccius lib. 5. prout vineta ſunt in locis montuoſis, atq; frigidioribus, vina etiam exigua generantur, ſicuti è contra in locis planis, atq; vrbi proximioribus, vina nõ adeò exigua ſunt.

Alia vina propè vrbem ſunt illa, quæ in latio colliguntur, & ex his alia cocta, alia cruda ſunt. Omiſſis vinis coctis, quæ hic Romæ parùm, vel nullo modo in vſu ſunt apud ciues nobiliores, atque ciuiles viros; inter cruda primum locum tenent Albanum, Tuſculanum, Ienſaniũ, Marinum; reliqua verò vt plurimùm his meliora non ſunt: ſicuti & illa vina, quæ in terris Patrimonij fiunt nonnulla optima ſunt, & maximè laudãtur, qualia exẽpli gratia ſunt: Piſciarellũ Bracchiani appellatũ, vinum Caprarolanum, Tulphium, Roncilionium, aut alia his ſimilia.

Sed his omiſſis vinis propè vrbem collectis, de vinis ab vrbe diſtantibus nunc loquendum eſt, & quæ olim maximè in vſu erant. Et primo loco ſeſe offert vinum Creticum, quod nunc vocatur Maluaſia Candiæ, quod quidem vinum hodie in tanto pretio exiſtit, vt ſolùm apud Pharmacopæos reperiatur, atque pro medicamento hominibus inſeruiat, non autem pro potu conſueto, ſeu quotidiano; nam vinum hoc præter quam quod in parua copia Romam aduehitur, eſt adeò generoſum, vt continuò potari non valeat ſine aliqua noxa vel animi, vel corporis.

Gal. lib. de cibis boni & mali ſucci, & lib. antidotorum meminit vini Falerni, cuius etiam mentionem facit Plin.

lib.14.cap.14. Horat.lib.2. carminum Ode XI. de eodem Falerno ſic concinit:

——— quis puer ociùs
Reſtinguet ardentis Falerni
Pocula prætereunte lympha.

Atque Ouidius lib. 4. de Ponto Epiſt. 2.

Quis vel Ariſtæo? quis Baccho vina Falerna?

Petron. Arbiter in Satyrico memorat Falernum opimianum annorum centum, vnde hoc vinum valde generoſum eſſe veriſimile eſt, atque ſubſtantificum, aliàs non adeò longo tempore in dolijs conſeruaretur. Et hoc vinum Falernum appellatur etiam Maſſicum, inquit Tiraquellus lib. de nobilit. propter vicinitatem vtriuſq; agri.

Erat etiam in vrbe olim conſuetum vinũ Chium, quod Aruiſium etiam appellabatur, vt docet Plin. lib. 14. cap. 7. De quo Virgil. Ecloga 5. alloquens:

Vina nouum fundam calathis Aruiſia nectar.

Dicitur autem vinum Aruiſium, vt ſcribit Seruius in Virgilio ab Aruiſij Chij Promontorio. Et Strabo lib. 14. de Chio alloquens, Aruiſia, inquit, locus eſt aſper, & importuoſus ferens vinum græcanicum optimum, hoc eſt vinũ græcanicum imbecille, pauciferum, atque ſuaue, & propterea optimum à Strabone dicitur.

Præterea antiquo tempore potabatur vinum Cecubũ, de quo Horat. ſic cecinit lib. 1. carm. Ode 20.

Cecubum, & prælo domitam Caleno
Tu bibes vuam: ———

Et Ode 37.

Antehac nefas depromere Cecubum
Cellis auitis, ———

Martialis etiam lib. 13. Epigr. 115.

Cecuba fundanis generoſa coquuntur amyclis,
Vitis & in media nata palude viret.

Hoc autem vinum Cecubum nonnulli voluerunt eſſe vinum Aminæum ex Gal. appellatum.

Ampliùs

Ampliùs erant olim vina Surrentina, de quibus Horat. alloquens lib. eodem ſerm. Saty.4.

Surrentina vafer qui miſcet fæce Falerna.

Potabatur quoque olim vinum Chium appellatum, cuius vini Cæſar dictator in triumphi ſui cœna cados centum diſtribuit, & vini Falerni amphoras centum, nempe quia vina optima erant.

Sicuti etiam in magna æſtimatione antiquitùs Romæ erat vinum græcum, de quo Budæus lib. de Aſſe, & partibus eius alloquens, tanta inquit, vino græco gratia erat, vt P. Licinius Craſſus, & Lucius Cæſar Cenſores anni vrbis 67. edixerint, ne quis vinum Græcum, Aminæumque octonis aeris ſingula quadrantalia venderet. Et Plin. lib. 14. Vinum Græcum, ſcribit, olim erat tam gratum, vt ſemel tantùm conuiuantibus propinaretur; Vnde Valerio Maximo referente, quidam aſſerebat, nunquam domi ſuæ fuiſſe in vſu vinum Græcum, niſi à medico præſcriptum. Erat autem vinum Græcum duplex, ſalſum ſcilicet, veluti ſcribit Corn. Celſus, nec non ſine ſalſedine, & ſimpliciter Græcum appellatum ſine vlla alia additione. Græcum verò ſalſum, aut cum ſale, aut cum aqua maris ſaporem ſalis adhuc habente conficiebatur, inquiunt Cato de re ruſtica, Columella lib. 12. nec non Plin. lib. 14. Quanquā, vt refert Palladius, Græcum ſalſum olim dicebatur, quoniam aqua maris condiebatur, ſed tamen haud erat ſalsū, quoniam condiebatur marina aqua per annum ſeruata, quæ omnis amaritudinis, atq; odoris & ſalſedinis expers eſt, vt refert etiam Palladius.

Recenſetur quoque à Gal. 6. epid. ſect. 6. tex. 4. & 5. Vinum Siræum, quod vinum hepſema etiam vocatur, & eſt ſpecies vini valde decocti atque dulcis, ipſiuſque vſus in Aſia precipuè, & Græcis erat.

In Lydia conficitur vinum dulce Seſaminum ab incolis appellatum, vt idem Gal. recenſet 1. de dignoſc. pulſ. cap. 1. Sicuti etiam & vinum Scybillite, hoc eſt dulce vinum

num Creticum. Gal. 1. de ſympl. med. facult. cap. 32. memorat vinum Aminæum, quod vi adſtringendi etiam pollet, atq; tenuis ſubſtantiæ eſt, ita vt etiam ſi nouellum ſit, potari valeat, quemadmodũ ſunt vina Albana, & Sabina, vt etiam ſuperiùs dicebamus.

Tertio de alim. facult. cap. 40. idem Gal. recenſet vinum Cecubum à Romanis appellatum, quod adeo ab albo, ſimulque auſteritatem habente, nec non recente, craſſoque differt, vt illud efficaciſſimè calefaciat, hoc ſenſibilem refrigerandi vim habeat. Et alibi idem Gal. quot quot, inquit, vina calidiſſima ſunt, omnia certè flaua ſunt, cuiuſmodi in Italia eſt Cecubum.

Septimo meth. 6. Gal. etiam: Eſto, ait, vinum quale eſt Arſinum in Aſia, quod aquoſum quidem alioqui eſt, cæterum leuiter adſtringit. Et 12. meth. cap. 4. meminit idem Gal. vini Gauriani, & Neapolitani Aminæi, quod ſcilicet locis Neapoli vicinis gignitur.

Erat quoque olim vinum Pramnium, quod ſtipticæ, ſiue acerbæ naturæ erat, & etiam vulnerato Machaoni tributum fuit, quemadmodum teſtatur Homerus 11. Iliad. Dicitur autem vinum Pramnium à Pramnio Monte, qui in Inſula eſt dicta Icario, docet Tiraquell. lib. de nobilit. cap. 31. Hoc vinum Pramnium memorat etiam Aemilianus, atque Veneri ſacratum, inquit, erat, & erat huiuſcemodi vinum vel nigrum, vel rubrum, ait Tiraquellus ibidem.

Præterea, vt refert Cardanus lib. 17. cap. 97. Athenæus ſcripſit laudes vini Caprij, de quo ſic etiam concinit Poeta quidam:

Eſt vinum, proprio Caprium quod nomine dicunt,
A quo recluſis vaſis, & tegmine capto
Surgit odor violam redolens, ſuaueſque hyacinthos,
Tota velut diuinus odor per tecta recluſus
Nectar & Ambroſia eſt ſimul.

Poſtremò vt Cardanus ibidem refert, erat & Mendeus,

Deo-

Deorum, vt dicunt, lotium. Sed de his vinis aduenis, atq; ab vrbe diſtantibus quidquid ſit, hodie hic Romæ in magna æſtimatione ſunt Vinum Græcũ, Clarellum, Lachryma, Claretum Galliæ, aut alia his ſimilia, de quibus particulariter loquuntur Cardanus lib. de Vinis nec non Alex. Petronius lib. de victu Romanorum. Et propterea de vinis in particulari non plura loquemur.

De Cereuiſia. Caput. XVI.

INter ſpecies potionis recenſetur etiam & Cereuiſia, à Gallis ita appellata, quæ Celia, vel Ceria ab Hiſpanis dicitur, apud Latinos verò Zitum, cuiuſmodi & Græcè ζυτὸς nominatur, ita Plin. recenſet lib. 22. cap. vlt. Dicitur autem ζυτὸς fortaſſe quia ἀπὸ ζυμῆς, nempe farina, aut fermento cum hordeo conficitur. Vnde Virgil. lib. 3. Georg.

——— & pocula læti
Fermento atque acidis imitatur vitea ſorbis.

Eſt igitur Ceruiſia (quam Dyoniſium, ſiue Bacchum inueniſſe referunt) potionis ſpecies, quæ pluribus quidem modis præparari ſolet, atque ita plura etiam alia nomina ſortita fuit, vnde & Curmis à Dioſcoride dicebatur cap. 79. lib. 2. Hebręis autem Schecar, ſiue Sicera, vt Hieronymus in Iſaia, & Lucas medicus cap. 1. Euangelij de Ioanne alloquens: Vinum, inquit, & ſiceram non bibet. Non latuit huiuſmodi potio & Aegyptios, atque veluti teſtatur Diodorus Siculus, zutum quoque ipſam vocauere. Etſi autem toto ferè orbe huiuſmodi potio diffuſa videatur, non tamen æquè eſt apud omnes regiones in vſu, veluti Plin. docet lib. 14. cap. 16. Quandoquidem Galli, Angli, Germani, Poloni, & omnes ferè borealis regionis incolæ hac potione valde vtuntur; alij verò non ita ſæpe & aſſiduè, atque Græcos præcipuè de Ceruiſia non admodum fuiſſe

fuiſſe ſollicitos mihi perſuadeo, cùm vinis atque optimis abundent, velut Plin. teſtatur cap. 14. ſuperiùs allato, vbi Pub. Licinius Craſſus inquit, & L. Iulius Cæſar anno 675. poſt vrbem conditam, neminem edixerunt Græcũ vinũ vendere potuiſſe octo nũmis æneis quadrantem; etenim Græcum vinũ tantæ erat æſtimationis, vt ſingulis conuiuantibus ſemel tantùm propinaretur. Vnde Marc. Varro aiebat, Lucius Lucullus cùm infans eſſet, nullo conuiuio à patre facto etſi ſplẽdidiſſimo, plus quàm ſemel conuiuantibus Græcũ vinũ propinari reſpexit. Et C. Senſius prætere- rea, quem Plin. ibidẽ Prætorẽ ſe vidiſſe recenſet, nũquam domi ſuæ fuiſſe vinum Græcũ, aiebat, niſi à medico pręſcriptũ. Cùm itaq; vinis tum ſuauibus, atq; optimis abundantiſſimi Græci eſſent, perſuaſu dignũ non eſt, hanc fuiſſe proſequutos ceruiſiam, quã Plin. aiebat, carentia vini fuiſſe repertam. Vtrum autem Hipp. temporibus huiuſcemodi ceruiſia in vſu eſſet, apud me omni dubitatione caret; namque legiſſe memini apud Hippoc. dictionem κυκέων, potionis nempe genus multorũ mixtione ſuccorum confectum, quod Cinnus dicebatur à nonnullis, vt Cicero refert lib. de orat. Cinnus, inquiens, vtriuſque particeps, vel vtriuſque, ſi verum quærimus, expers. De Ciceone Hippocrates mentionem fecit lib. de vict. rat. in morb. acut. tex. 45. ita alloquens: Cæterùm de potionibus, quæ fiunt ex hordeo, herbis, vua, vel eius corticibus, tritico, eneo, mirtis, malo punico, vel ex aliјs quoquę rebus, quando ipſis vti conueniat, ſeorſum à ſingulis morbis dicemus, & 4. de morb. 2. de Diæta atque 2. acut. 43. Si quis, inquit, Ciceon bibat. Cognouiſſe præterea Hippoc. hanc ceruiſiam, docere videtur Ioannes Meſue filius ſermone de Aqua hordei, vbi deſcribens modũ, quo ceruiſia hodierno tempore componitur, profitetur loqui ad mentem & ſecundùm præcepta Hippocratis. Fuit itaque ceruiſia etiam Hippocratis tempore in vſu; namq; κυκεών ab ipſo nominatum potionis genus veluti ceruiſia, atque eiſdem

rebus componebatur, vt ſuperiùs audiuiſtis. Sed de exiſtẽtia ceruiſiæ tẽpore Hipp. quidquid ſit pro nunc, vt refert Bacci⁹ cap. de apparatu ceruiſiæ ex Remberto Dodoneo Mechlinenſi. Duplex ceruiſia, inquit, fieri ſolet in Belgijs, ſimplex nempe, atq; compoſita. Et ſimplex, quæq; potui cõmuniter inſeruire ſolet, ex hordeo fit præparato, ac lupi ſalittarij floribus, cum dulci aqua portione quadam ſimul commixtis: ex quibus colligitur, quod licet ceruiſia ex hordeo fiat frigido frumento, nihilominus quoniam eiuſdem compoſitionem ingrediuntur lupuli, qui in ſecundo gradu calidi ſunt, & præſertim flores ipſorum, calidi temperamenti eſt etiam ceruiſia, atque propterea veluti vinum ebrietatem inducit, & mentem lædit. Auſonius Poeta recenſet etiam potionis ſpeciem non valde diſſimilem à ceruiſia, quæ dodra appellatur, ex dodrate ſcilicet quod pondus ſiuę menſura eſt conſtans ex nouem vncijs; ita etiam dodra appellatur, quoniam potio eſt, quæ ex nouem rebus conficitur, vt inquit Auſonius his verbis:

Dodra vocor? quæ cauſa. Nouem ſpecies gero? quæ ſunt:
Ius, aqua, mel, vinum, panis, piper, herba, oleum, ſal.

Sed hæc potionis ſpecies non adeò in vſu fuit veluti ceruiſia dicerem, neque adeò communis.

De Cibis vrbanorum in communi. Caput XVII.

CIbi & potus fuere varij vtendi modi apud antiquos, & de Romanis noſtris præcipuè loquendo aliàs Republica vigente ſe geſſerunt, aliàs verò imperantibus Cæſaribus: nimirum virtute magis priùs dominante in vrbe Roma, & cùm eiuſdem maieſtas ſeſe augeſcendo erat, ea viuendi ratio fuit, quam Seneca lib. 1. epiſt. ad Lucillum 8. deſcribit: Hanc, inquiens, ſanam, & ſalubrem vitæ formam tene, vt corpori tantùm indulgeas, quantum

bonæ

bonæ valetudini ſatis eſt. Duriùs tractandum eſt, ne animo malè pareat, cibus famem ſedet, potus ſitim extinguat veſtis arceat frigus, domus munimentum ſit aduerſus infeſta corporis. Poſtea verò orbe ferè toto ſubiugato, & cùm vndique diuitijs abundaret, in omne genus vitiorum prolapſa eſt, atque luxus epulandi adeò excreuit, vt vrbem totam, ſi fieri potuiſſet, vnica cœna libēter ingurgitaſſent. Quare Seneca ad Albiniam matrem de Caligula Imperatore loquens, C. Cæſar, inquit, quem mihi videtur rerum natura edidiſſe, vt oſtenderet, quid ſumma vitia in ſumma fortuna poſſent, centies ſeſtertium cænauit vna die, & in hoc omnium adiutus ingenio, vix tamen interuenit, quomodo trium prouinciarum tributum vna cœna fieret: ò miſerabiles quorum palatum niſi ad precioſos cibos excitatur! Suetonius etiam in vita Neronis cap. 27. indicebat & familiaribus cœnas, quorum vni mellita quadragies ſeſtertium conſtiterunt. Idem Suetonius de Vitellio, epulas trifariam diſpertiebat, interdum quadrifariam, in ientacula, prandia, cœnas, & commeſſationes, facilè omnibus ſufficiens vomitandi conſuetudine: indicebat autem aliud alij, eadem die, nec cuiquam minùs ſinguli apparatus quadrigenis millibus nummum conſtiterunt, famoſiſſima ſuper cæteras fuit cœna ei data aduentitia à fratre, in qua duo millia lectiſſimorum piſcium, ſeptem auium appoſita traduntur. Condidit etiam in ſuo principatu patinam idem Vitellius decies ſeſtertium, fornace in campis propter eius magnitudinem exædificata, cuius dedicatione, recenſet Suetonius, conuiuium dediſſe, in quo Scarorum piſcium precioſorum iecinora, Faſianorum, ac Pauonum cerebella, linguas Phenicopterum, murenarum lactes à Charpatio vſque mari, fretoque Hiſpanico per Nauarchos ac triremes petitarum commiſcuit. Hanc patinam vocabat etiam clypeum Mineruæ, quaſi in contemptum virtutis. De Heliogabalo Lampridius, hic nonniſi vnguento nobili, aut croco in piſcinis infectis

 nata-

natauit, comedit ſæpiùs ad imitationem Apicij calcanea Camelorum, & criſtas viuis gallinaceis demptas, linguas pauonum, & luſciniarum, quòd qui ederet epilepſia tutus diceretur. Exhibuit & palatinis ingentes dapes extis mullorum refertas, & cerebellis phenicopterum, & perdicum ouis & cerebellis turdorum, & capitibus pſittacorum, & phaſaniorum, & pauonum: barbas ſanè mullorum tantas iubebat exhiberi vt pronaſctenis opiaſteris & facelaribus, & fœno græco exhiberet plenis phabatarijs, & diſcis, quod præcipuè ſtupendum eſt, canes iocinorum anſerum pauit. Proponebat mulieribus, vt iura noua dapibus condiendis inuenirent, & cuius placuiſſet inuentum, ei dabat maximum premiũ, ita vt ad ſericam veſtem donaret, quæ tunc in raritate videbatur, & in honore; ſi autem alicuius diſplicuiſſet, iubebat, vt ſemper id comediſſet, quamdiu tamen meliùs inueniret: amabat, pretia rerum ſibi maiora dici, quæ non ſperabantur. Struthionum capita vna cœna multis exhibuit ad edenda cerebella: exhibuit & aliquando tale conuiuium, vt haberet viginti & duo fercula ingentium epularum. Huiuſmodi verò epulandi luxuria non ſolùm fuit apud Cæſares dictos, verùm etiam & in ciues delapſa fuit. Quare vt refert Plin. lib. 10. cap. 20. & 40. Marcus Apicius in cœna luxuoſa vſus fuit phenicopterum linguis fico caricíſque ſaginatis. Et lib. 10. cap. 51. Maximè tamen inſignis fuit in hac memoria Claudij Aeſopi tragici hiſtrionis patina ſexcentis ſextertijs taxata, in qua poſuit aues cantu aliquo, aut humano ſermone vocales, nummis ſex ſingulas coemptas, nulla alia inductus ſuauitate, niſi vt in ijs imitationem hominis manderet; dignus prorſus filio, à quo diximus deuoratas margaritas. Huiuſcemodi & alia ſimilia infinita leguntur apud Hiſtoricos, quibus etiam omnibus pro nunc omiſſis, de Diæta & recto modo edendi, quo vti debent homines communiter nos loquendo, primò meminiſſe debemus illius, quod Socrates aſſerebat Xenophane

referente 1. de Socratis memorabilibus, corpus nimirum & animam ſimul corrumpi, ſi quis non fame & ſiti prouocatus, ſed cibi & potus illectus ſuauitate cibum ſumat, & potum: Quare fameſcentes atque ſitientes ad cibum & potum ſumendum accedere debent homines; nam vt etiam refert Plin. lib. 7. cap. 48. atque Stobeus ſerm. 90. Gorgias Leontinus, qui centum & octo annos vixit, interrogatus, quo victu vſus eſſet, nihil vnquam ſe cauſa voluptatis comediſſe, reſpondit. Sint etiam ſobrij, atque temperantes in cibo & potu aſſumendo, ſiquidem Plin. lib. 8. cap. 5. Vtiliſſimam, inquit, eſſe temperantiam. Sint quoque frugales & parcitate magis vtentes, nam Hipp. 6. epid. com. 4. tex. 22. Exercitatio ſanitatis, inquit, non ſaturitas cibi, non fugere labores. Et Val. Max. lib. 2. cap. 1. de antiquis Reipublicæ Romanis loquens: Bonæque valetudinis Romanorum quaſi quædam mater erat frugalitas inimica luxurioſis epulis, & aliena nimiæ vini abundantiæ, & ab omni immoderato Veneris vſu auerſa. Cibus ſimplex ſit, nam hic vtilior, ſalubrior, digeſtu facilior, quàm multiplex & varius, ita Diſarius Macrobianus libro Saturnal. 7. quæ omnia accepit ex Plutarco lib. problem. conuiuialium decade 4. cap. 53. Et Plin. lib. 11. cap. 52. Homini, ait, cibus vtiliſſimus ſimplex, aceruatio ſaporum peſtifera, & condimenta pernicioſiora: Atq; Gal. in com. de vict. rat. in morb. acut. tradit aliorum autoritate: Ciborum varietatem eſſe nocentiſſimam, vtpote quæ ingeſta ipſa probè concoqui prohibeat; & com. 3. Didiciſti, inquit, cibos multiplices, & præſertim facultate diſſimiles magnam progignere in ventre perturbationem. Clemens Alexandrinus lib. 2. pedag. cap. 1. ſolam morborum cauſam ciborum varietatem exiſtimauit. Quod idem confirmauit Plato lib. de Repub. ex ſententia Homeri, qui nunquam variorum condimentorum mentionem fecit. Denique Hipp. lib. de flat. Eſt mala diæta, inquit cùm quis varios, & diſſimiles inter ſe cibos adſumit, ſeditionem

enim

enim mouent, quæ ſunt inæqualia, & aliqua citiùs, aliqua verò difficiliùs concoquuntur. Vnde Horat. lib. 2. ſerm. Satyr. 2.

Accipe nunc, victus tenuis quæ, quantaque ſecum
Afferat, in primis valeas bene: nam, variæ res
Vt noceant homini, credas, memor illius eſcæ,
Quæ ſimplex olim tibi ſederit, at ſimul aſſis
Miſcueris elixa, ſimul conchilia turdis;
Dulcia ſe in bilem vertent, ſtomachoque tumultum
Lenta feret pituita. Vides, vt pallidus omnis
Cœna deſurgat dubia? quin corpus onuſtum
Heſternis vitijs animum quoque prægrauat vnà.

Cibi etiam boni ſucci ſint, & medij omnium laudatiſſimi ſunt cum Paulo lib. 1. cap. 7. qui ſcilicet nec incraſſent, nec attenuent, ſint autem illi, qui communiter aſſumi ſolent; nam ex Cornelio Celſo lib. 1. cap. 1. nullum cibi genus fugere oportet, quo populus vtatur, cum illa tamen diſtinctione, quam Prothagoras auctore Laertio adducit, non eoſdem ſcilicet cibos fas eſſe apponi ſeruis & liberis, atque illi cibi ſint, quibus à principio veſci conſueti ſunt: quæ etenim conſueta ſunt, etſi deteriora inſuetis, tamen minùs moleſtare ſolent, inquit Hipp. in aphor. Neque ſine ordine aliquo cibi ijdem aſſumendi ſunt; ſatius enim fuerit, inquit Gal. 2. de alim. facult. c. 11. ſcire ex ijs cibis, qui ſubducuntur, poſteriores quidem ſumendos, qui tardè permeant; omnium autem primos, qui celeriter quidem peruadunt, corrumpuntur tamen, ſi in ventriculo morentur diutiùs, quàm ipſorum nomenclaturas noſſe. Non tamen omninò ignorare homines mihi videntur, qui ordo in ijs, quæ mandunt, ſibi ſit ſeruandus, quandoquidem ipſos videas, in plurimis cibarijs eum ſeruare; præſumunt enim radiculas, oliuas, & fœnu græcum cum garo, poſthæc maluas, betam, & alia id genus olera cum garo & oleo. Inſuper bis die potiùs quàm ſemel cibum capere oportet cum Celſo loco dicto. Atque etiam cœna

pran-

prandio liberalior eſſe debet cum Hippoc. 3. de Dięta & Corn. Celſo lib. 1. cap. 3. quia poſt cœnam ſequitur ſomnus concoctionis parens, & tenue prandium optimus eſt obſonator ad cœnandum, Alexander dicebat Plutarco referente libro de tuenda bona valetudine, atque 8. Sympoſ. Veteres Romanos, inquit, parcè prandiſſe, cœnas verò largè adhibitis conuiuis iniſſe. In reliquis cum Hipp. lib. de veteri medicina, modus in victu non reperitur certus, niſi corporis ſenſus; atque cibi & potus mediocritas circumſcribitur coctionis perfectione & excrementorum ſymmetria, vt Gal. ait lib. artis medicæ cap. 85.

De Pane, & Placentis. Cap. XVIII.

PVlte, non pane olim Romani longo tempore vixerunt, quemadmodum Plin. recenſet. lib. 18. cap. 8. Vndè pultiphagus Romanus à Plauto dicitur in Pænulo & Moſtellaria. Erat autem puls cibi genus ex farina & aqua conſtans, additis interdum ouis, melle, vel caſeo. Legitur etiam apud antiquos alica, & pręſertim Plin. loco dicto de ea ſic loquitur, Alica res Romana eſt, & non pridem excogitata, alioquin non pthiſanę laudes potius ſcripſiſſent Greci: nondum arbitror Pompei Magni ætate in vſu fuiſſe, & ideo vix quicquam de ea ſcriptum ab Aſclepiadis ſchola. Eſſe quidem eximiè vtilem nemo dubitat, ſiue eluta detur ex aqua muſſa, ſiue in ſorbitiones decocta, ſiue in pultem. Alica autem ex Zea fit, paulò ſuperiùs inquit idem Plin. quanquam nonnulli etiam ex farre fieri aſſerant. Sed quidquid ſit, tam alica, quam etiam puls à pane maxime differunt, qui quidem panis ἄρτος gręcè dicitur, hoc eſt à paſcendo, ſiue ab altera dictione gręcà παν, hoc eſt omne, nempè quia omnibus pulmentis adhiberi ſolet. Sunt autem panis differentię varię, quas Plin. diligentiſſimè recenſet libro 17. cap. 11. Quibus omnibus pro nunc omiſ-

omiſſis, vna tantum eſt panis ſpecies noſtris temporibus, atq; hęc ampliùs ſimplex, videlicet ex farina tritici cum aqua & fermenti portione panis componitur, quo paſſim nutriuntur omnes homines: Vndè obiter ex hoc etiam colligere licet, panem noſtri temporis maximè differre à maza antiquorum, quę erat panis ſpecies conſtans ex farina, oleo & aqua, aut etiam ex lacte, veluti Suidas refert Cœlio Rodiginio referente lib. 9. cap. 17. Cum etiam, veluti ex Hipp. colligitur lib. de veteri medicina, maza ex hordeo fieret, panis autem ex tritico. Vtq: refert Seruius lib. 1 Æneid. triticum olim torrebant Romani, atq: ipſum in pilas miſſum pinſabant, vndè & Pinſores deinde dicti ſunt, qui nunc Piſtores appellantur, ex quibus Cat. tit. 14. Paulum latam pilam, inquit, vbi triticum pinſant. Pinſabant autem triticum Romani antiqui, propterea quod tunc temporis molarum vſus non erat; namque Belliſarius fuit, qui primùm molas in Tyberi conſtruxit, veluti Procopius recenſet lib. 1. Licèt Græci molis non caruerint, ſicuti ex Hippoc. colligitur lib. de vet. med. Cùm, inquit, ex tritico igitur macerato, & à cortice purgato, molitoque, ac cribrato, & ſubacto, & aſſato panem fecerunt, ex hordeo verò mazam, aliaque multa. Cùm ergo molæ apud Romanos non reperirentur, propterea vt dicebamus, triticum pinſabant, & ex ſe ipſis panem conficiebant: Vnde Varro lib. de Vita Populi Romani apud Nonium, Priſcis, ait, illis temporibus apud Romanos piſtores non erant, Cocula, inquiens, quæ coquebat panem primùm ſub cinere, poſtea in furno. Et Plin. lib. 18. cap. 11. Piſtores, inquit, Romæ non fuerunt ad Perſicum vſque bellum annis d. lxxx. ipſi panem faciebant Quirites, mulierumq; id opus erat. Panis ergo ex tritico nunc fit, licèt ex alijs etiam fieri poſſit, nempe ex farre, milio, panico, hordeo, vel alijs ſimilibus. Ex hordeo autem quoquomodo paretur panis, exigui alimenti eſt, docet Gal. lib. de attenuante victus rat. cap. 6. Alex. Petronius lib. 3. de victu Roma-

norum

norum cap. 3. Triticeus panis, ait, ritè fermentatus ex omnibus alimentis homini accommodatiſſimus eſt, nam ſtomachum non inflat, corpus agile reddit, leniter implet, duram ſatietatem arcet, viſcidam, craſſam, & crudam pituitam à ſtomacho tergit, placidè nutrit, ſæpiùs quàm nutrimenta cætera placet. Circa panis differentias Gal. 1. de alim. facult. cap. 2. ſic loquitur; Et apud Romanos quidem, vt & apud alios propemodum omnes, quibus ipſi imperant, panis quidem puriſſimus Σιλιγνίτης, ideſt ſiligineus dicitur, hoc eſt ex flore farinæ cũ Celſo lib. 2. cap. 17. De hoc autem pane concinens Iuuenalis lib. 1. Satyra 5. ſic ait:

——————————— panem
Vix fractum, ſolidæ iam mucida fruſta farinæ,
Quæ geminum agitent, non admittentia morſum
Sed tener & nivieus, mollique ſiligine factus
Seruetur Domino. ——————————

Qui autem huic eſt proximus σεμιδαλίτης, ideſt ſimilaceus appellatur, hoc eſt medulla farinæ tritici. Vnde Horat. 2. Epiſt. 1.

Viuit ſiliquis & pane ſecundo

Et ibidem paulò inferiùs Celſus. Inter panes igitur ſiligineus plurimum alimentum præſtat, poſt ipſum autem ſimilaceus, tertio loco medius, qui αὐτόπυρος dicitur, quartum poſt hunc eſt ſordidum genus, in quibus furfuraceus eſt poſtremus, minimùmque omnium nutrit, & omnium maximè per aluum ſubſidet. Hipp. etiam lib. 2. de Diæta, Panis, inquit, ex tota farina collata ſiccat, & per aluum ſecedit; purus autem magis nutrit, minùs verò ſecedit. Ex panibus fermentatus leuis eſt, & ſecedit, & leuis quidem eſt, quia à fermenti acore humiditas conſumpta eſt, quæ ſanè alimentum exiſtit, ſecedit autem, quia citò concoquitur; non fermentatus ſecedit quidem minùs, nutrit autem magis. Et Gal. 1. de alim. facult. dicto cap. 2. Concoctu autem inter panes ſunt facillimi, qui plurimùm

ſunt fermentati, & pulcherrimè ſubacti, nam qui panis fermento omninò caret, nemini prorſus eſt accommodus. Quòd ſi caſei aliquid inſuper addatur (vt ruſtici apud nos feſtis diebus ſolent apparare, eoſque panes ipſi vocant ἄζυμος, id eſt fermenti expertes) eius vſu omnes promptè læduntur, etiamſi qui fortiſſimo ſint corporis habitu, cuiuſmodi ſunt meſſorum, & foſſorum robuſtiſſimi, hi namque magis concoquunt, quàm athletæ. Conſiderantur etiam panes quoad locum, vbi concoquuntur, vnde idem Gal. ibidem: Optimi panes, ait, ſunt clibano cocti, atque igne moderato, proximi autem ipſis ſunt, qui in minori furno aſſantur, peſſimi verò ſunt ſubcinericei, vt qui inæqualiter ſe habeant; nam partes ipſorum extimæ ſupra modum ſunt aſſatæ, intimæ autem crudæ. Galenus in pane laudabat etiam portionem ſalis, vnde lib. 1. de cib. boni & mali ſucci cap. 2. Panes, legitur, boni ſucci ſunt panes mundiſſimi, probèque confecti, adhibita priùs maceratione, debitaque fermentatione, addito etiam ſale, & in clibano decocti, mox furnacei. Et paulò ſupra: Panes, qui neque fermenti quod ſatis ſit, neque ſalis accepere, neque ſubacti, craſſoq; ſupra omnes ſucco conſtant. Quare & ſalem quoque in pane exoptabat Galenus, vt nonnulli, ſed rari, hodiernis temporibus etiam agunt; namque vt plurimum, & maior pars hominum in pane conficiendo ſale non vtuntur, fortaſſe quia calefacit, ego dicerem. Præterea habetur ratio in pane actiuarum qualitatum, nam ex Hippoc. 2. de Diæta, panes calidi ſiccant, frigidi minùs, quare natura calidi, & ſicci pane frigido veſci debent, non calido. Auezoar in principio ſui libri, panem optimum eſſe, ait, qui ſit eiuſdem diei, facilè enim ſiccatur, & durus fit, peſſimus calidus, ſi non aperte refrigeratur, longè deterior euadit: ergo cùm in aperto debeat refrigerari, oportet, vt eius vſus ſit ab hora, in qua extractus eſt à clibano, quarta ad vigeſimam quartam, ſecùs ſicceſcit nimis; cruſta autem craſſior debet elidi, medulla intima raró eſt exa-

exactè cocta, optimæ ſunt partes, cruſta media, quæ ſub craſſa & exuſta latet. Poſtremò de pane perpendi etiam debet menſura; nam vt legitur in Schola Salernitana, omnis repletio mala, panis autem peſſima; propterea vt refert Marſilius Cagnatus Doctor meus 1. de ſanit. tuenda, cap. 18. Panis menſura apud antiquos Romanos vna die erat chenix, gomor hebraicè etiam dicta, nempe vnciæ triginta tres circiter Hippocraticè loquendo, licet ex Hippocrate nulla melior coniectura, quàm cuiuſque corporis ſenſus, atque cum Celſo in proemio ſemper quam plurimùm comedere oportet, dummodo concoquas. Et hæc ſatis quantum ad panem.

Circa placentas, hæ, inquit Gal. lib. de conſeruandis, curandiſque animi morbis, ſuaues, atque delicatæ erant, at non bonæ & ſalubres, ego adderem, propterea quod vt ex eodem Gal. colligitur lib. 1. de cibis boni, & mali ſucci cap. 2. Placentæ craſſi ſucci alimoniam præſtant.

De Carnibus in communi.
Caput. XIX.

POrphirius Philoſophus lib. de abſtinẽtia putauit carnium eſum inutilem ſiue potiùs damnoſum eſſe hominibus, fortaſſe dicerem, in ordine ad animum perpenſum; nam vt docet Plutarchus de vſu carnium orat. 1. Vinum, & carnium eſus corpus quidem robuſtum, validumque faciunt, animos autem hebetant; hebetant, inquam, quoniam in corpore repleto, & turbido, alieniſque cibis grauato omninò neceſſe eſt, ſplendorem animi, lucemque retundi, atque conturbari, vagarique, & ad viles res exercendas ſe conferre, cùm ad conſideranda ea, quæ aliquid habent difficultatis, nihil ei ſit acuminis, atque virium: Vnde Pindarus, notum verò eſt, inquit, ſecundùm Heracleum, animam ſiccam eſſe optimam, atque ſapien-

tiſſimam. Quare caro tanquam incraſſans animam, vt ita dicam, hominibus inutilis quodammodo eſt. Et propterea, veluti etiam refert Porphirius lib. 4. de abſtinentia animati: Lacedemones, Perſarum Magi, Indorum Bracmani & Samonei, atq; variarum gentium ſacerdotes carne abſtinuerunt. Quare carnibus veſci non deberent homines, dicet aliquis. Ex altera verò parte caro cibus eſt conſuetus, & quæ conſueta ſunt, etſi deteriora, inſuetis minùs moleſtare ſolent ex Hipp. in aphor. Caro in hominibus nutrit carnem, & facilior eſt tranſitus in ſimbolum quàm in diſſimbolum. Quare carne maximè vtendum eſt. Neque obſtat, quod Plutarchus, Porphirius, & alij, carnium eſum animo obeſſe dixerint, propterea quod non communiter atq; in vniuerſali id verum eſt, ſed particulariter, ne dicam valde particulariter loquendo, & quandocunque ſolùm carne abutuntur homines, aut in multa quantitate ipſam comedendo; nam aliàs in parua quantitate ſumpta caro neq; animo, neque corpori obeſſe poteſt. Sicuti etiam non obſtat, quod nonnulli à carnium eſu ſeſe abſtinuerint olim; nam id aut pietatis ergo egerunt, veluti Meſi fuere Strabone referente lib. 3. Geogr. Aut quod veriſimilius eſt, id nonnulli alij egerunt ad caſtigandum ſenſus ipſorum propter amorem Dei; atq; adipiſcendi gratia gloriam æternam; nam & hi vt plurimùm Sacerdotes, nec non Deo dicati homines fuere.

Circa carnem igitur primùm de ea vniuerſaliter loquemur, deinde verò ad particularia deſcendemus. Vniuerſaliter autem primò perpendi poſſunt carnes, quatenus ex diuerſis animalibus ſunt; vnde Paulus Aegineta lib. 1. cap. 82. Animalia, inquit, quæ volatu nituntur, minùs quidem, quàm quæ pedibus fidunt, alunt, ſed promptiùs concoquuntur, magiſque perdix, attagena, pullus columbinus, gallina, & phaſianus. At turdi, merulæ, & exigui paſſeres, & pyrgitæ appellatæ aues durius alimentum præſtant. Atque his magis turtur, palumbus, & anas, ſed multò

tò durius, concoctu difficilius, magiſque fibroſum pauo exhibet. Et Gal.lib.3. de alim. facult. cap.19. Auium porrò omnium volucrium genus pauciſſimũ præſtat alimentum, ſi ad genus greſſilium conferatur, potiſſimùm ſi ad ſuillam, qua non aliud inuenias, quod copioſioris ſit nutrimenti, volucrium tamen caro ad coquendum eſt facilior, præcipuè perdicis. Et lib. de attenuante victus rat. cap. 8. idem Galen. *Et vt ego iudico*, inquit, omnes aues monticulæ, non modò quod aeris, ſed etiam alimenti, quod nobis prẹſtãt, tenuitate antecedunt, alijs auibus, quæ in locis aquoſis, atque campeſtribus degunt, ſunt præferendæ; paſſeres igitur, turdos, merulas, perdices, & reliquas id genus aues monticulas mandas licèt; abſtinendum autem ei, qui tenuante victu vti volet, alijs auibus, quæ in locis aquoſis viuunt, vt anſeribus, & alijs id genus. nam hæc carnem habent excrementitiam: mandendæ ſunt etiam aues eæ, quæ tum in turribus, tum in vineis vitam agunt. Ad hæc columbæ turricolæ domeſticis ſunt meliores, ſic & apri ſuibus domeſticis in cibo ſunt anteponendi, & vt in ſumma dicam, omnia, quæ exercentur ijs, quæ ſunt otioſa, & quæ cibis ſiccioribus, ijs, quæ humidioribus vtuntur, denique quæ purum, ac tenuem aerem inſpirant, ijs, quæ contrarium, ſunt præferenda.

Circa volatilia, hæc vel agreſtia ſunt vel domeſtica Gal. 3.de alim.fac. cap.14. *Domeſtica animalia humidiora ſunt*, ait, quàm agreſtia; domeſtica inſuper, & permacra mali ſucci ſunt cum Celſo lib. 2. cap. 21. Carnes verò volatilium agreſtium meliores ſunt, veluti ſuperiùs audiuiſtis; nempe quia ſicciores, & per conſequens calidiores, bonique ſucci, atque ſtomacho aptiſſimæ; vnde Corn. Celſ. lib. dicto cap.20. Omnis venatio calefacit, ſtomacho apta, bonique ſucci eſt. Atque Paul. Aegineta lib. 1. cap.85. Fera animalia ſiccius, quàm domeſtica alimentum præbent, minùſque excrementitium. Et demum Hipp. lib.2. de Diæta. Omnia fermè volucrium genera ſicciora ſunt,

quàm

quàm quadrupeda; quæcumque enim veſſicam non habent, neque mingunt, neque ſputum aut ſaliuam fundũt, omnia ſicca ſunt, propter caliditatem enim ventris humiditas ex corpore conſumitur.

Præterea conſiderantur carnes ratione locorum, in quibus animalia viuunt, vnde Paul. lib. 1. cap. 82. Iam, inquit, animalia, quæ in ſiccis locis, & montuoſis proueniunt, citiùs concoquuntur, minùſque excrementitia ſunt, quàm quæ in paludibus nutriuntur. Et ante ipſum Paulũ Hippoc. 2. de Diæta ita loquitur: Carnes volucrium, quæ in aquis ſunt, omnes humidæ ſunt.

Amplius ratione ætatum differunt carnes, vnde Galen. lib. 1. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. Illud autem, inquit, in cunctis animalibus communiter meminiſſe debes, partes ſcilicet ſeniorum duras, ſiccas & concoctu difficiles eſſe, at contra iuniorum molles, humidas, atque idcirco commodiùs concoqui, his tamen exceptis, quę vbi in lucem editæ ſunt, protinus in cibo ſumuntur; namque omnes huiuſmodi muccoſæ ſunt, & præcipuè quæ ſuapte natura humidiori ſint carne, vt agni, & ſues, verùm hœdi, & vituli, vt qui natura ſunt ſicciores, multò meliùs concoquuntur, nutriuntq; Similiter ergò glandulę, teſteſq; ſe habent, atq: etiam lingua, cuius natura glanduloſa eſt. Et 3. de alim. facult. idem Gal. cap. 19. Porrò in omnibus volucribus animalibus, vt & in quadrupedis, ſcire in Vniuerſum oportet, quod augeſcentium caro multò eſt pręſtantior, quam ętate declinantium, media autem eſt inter vtramq; florentium: Praua autem eſt valdè nouellorum, ſed diuerſa ratione ac ſenum, ſiquidem horum caro dura eſt & ſicca, ac neruoſa, ideoq: praua ad coquendum & exigui nutrimenti. Contrà animalium nupperrimè editorũ corpora muccoſa ſunt, ac humida, eòq: excrementis plena, faciliùs tamen per aluum ſecedunt. Et cap. 20. eiuſdem libri, Iuniorum ac probè nutritorum caro pręſtantiſſima, peſſima autem gracilium, & annoſorum.

Poſtre-

Poſtremò differunt carnes quoad concoctionem; nam vt docet idem Gal. 3. de alim. facult. cap. 2. partes animalium omnes non eadem facultate ſunt prędite, ſed carnes quidem cum probè elixę fuerint optimum gignunt ſanguinem, & potiſſimum ſi eę animalium boni ſucci fuerint. Sed dicet aliquis, vt refert Plato 3. de Rep. Heroes olim non elixis carnibus, ſed aſſis vtebantur, vt pote ſalubrioribus. Reſpondetur, non quia aſſę carnes ſanguinem meliorem gignant, Heroas aſſis, non elixis vſos fuiſſe, ſed quoniam aſſę carnes robuſtius prębent alimentum; nam robur in ſicco conſiſtit ex Hipp. 2. de dięta; elixę autem carnes tamquam humidę minùs nutriunt, nam alimentum humidius, vt diſtribuitur, ita etiam celeriùs diſcutitur, veluti Gal. docet 3. de alim. facult. cap. 2. Quanquam verò elixę carnes minùs nutriant, nihilominùs ijſdem magis vtendum, quàm aſſis, ego dicerem, atq: ex Gal. pręcipuè, qui lib. de attenuante victus rat. cap. 8. elixas carnes meliores aſſis eſſe viſus eſt docere his verbis, hę itaq: duę tibi ſint notę de cuiuſuis animalis carne; mollities ſcilicet, ac friabilitas, quibus attentus eam animalis carnem; cui vtrumq: adeſt, quantum vis mandas licet, cui autem non ineſt, abijcias. Et hęc de carne in Vniuerſali dicta ſatis ſint, nunc ad particulares carnes accedamus.

De Carnibus in particulari, & primum de ficedula. Caput XX.

CArnes, quę hic Romę comeduntur vel quadrupedum ſunt animalium, vel volatilium, & rurſus volatilium alię quidem ſunt ſilueſtrium animalium, alię verò domeſticorum. Incipiamus autem ex carnibus volatilium ſilueſtrium, & primum ficedulę, quę ab Italis Beccafico appellatur, nempè quia autumni tempore ijſdem ficubus veſcatur, quo etiam tempore pinguior, & ſuauior eſt. Plin.

lib.

lib. 10. natural. Hiſt. cap. 29. Alia ratio, inquit, ficedulis; nam formam ſimul coloremq; mutant, hoc nomen non niſi autumno habent, poſtea melancoryphi vocantur. At non ſolùm ficubus veſcuntur ficedulæ veluti dicebatur, ſed etiam vuis. Vnde Martialis concinit:

Cùm me ficus alat, cùm paſcar dulcibus vuis,
Cur potiùs nomen non dedit vua mihi?

His Martialis, quoniam magis ficubus nutriatur, ijſdemq; pinguescat, quàm vuis, reſponderem. Et quoniam inſuper & ficubus & vuis nutritur auicula iſta, quæ duo poma boniſucci ſunt, propterea cæteris auibus ſalubrior, atque melioris etiam ſucci eſt: vnde Galen. Ficedula aſſerit autumni tempore optima eſt, propter alimentum eis tunc abundans. Eſt hodie, fuitque olim auis iſta in magno pretio, vnde Apicius vnà cum turdis bis terue ficedulas nominat tanquam aues æquè delicatas, vt recenſet Vliſſes Aldrouandus lib. xvij. Ornithologiæ. Atque Macrobius eo die, quo Lentulus flamen Martialis inauguratus eſt, ficedulas & turdos ante cœnam appoſitos fuiſſe refert. Gellius præterea lib. 19. ſolam ficedulã inter reliquas aues totam comedi oportere docet, licet inter recẽtiores Alex. Petron. de vict. Roman. lib. inſcripto, id vehementer criminatus fuerit. Ego, inquit, ibid. Aldrouandus, inter reliquas minutiores auiculas Hortulano ſeu Cenchridi, & ficedulæ primatum lubens aſcribo. Circa modum coquendi ficedulas, implumes, inquit Platina, in folio vitis, cum modico ſalis, fæniculi, ac laridi inuolues, inuolutaſque cinere calido, & carbonibus integes, ante dimidium horæ coquentur. Aſſas ſi voles, quaternas ſimul deuincies circa veru capite & pedibus, ne ſi transfixæ fuerint, nil habeas, quod comedas. Sunt qui in extrema coctura laridum illis inſtillent. Apicius deſcribit ius pro coquendis, & condiendis auibus. Martialis præterea lib. 13. Epigram. Xen. 2. piper addit, his verſibus concinens:

Cærea

Cære, aquæ patulo lucet, ficedula lumbo,
Cùm tibi ſorte datur, ſi ſapis, adde piper.

Et hæc de ficedula ſatis dicta ſint.

De Turdo, & Merula. Cap. XXI.

ETſi Martialis inter aues primum locum turdo exhibeat, his verbis concinens lib. 13. Epigr. 86.

Inter aues turdus, ſi quis me iudice certet,
Inter quadrupedes gloria prima lepus.

Nihilominus alij ficedulam turdis præponunt, ſicuti ſuperius audiuiſtis; nam vel perpendimus turdos in ordine ad ſanitatem, vel in ordine ad ſuauitatem, & gulam: quocumque autem modo de turdis loquamur, his ficedula præfertur, nemini dubium eſt: propterea quod caro turdi ficedulæ carne durior eſt, & per conſequẽs non adeò concoctu facilis; licèt ambæ hæ aues & guſtu ſuaues, nec non ſanæ ſint; vnde Galen. 1. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. Ex auibus, inquit, phaſiani, perdices, attagenæ, columbæ, merulæ, turdi, turtures, & paſſerculi omnes ſunt cibi neq; craſſi, neque tenuis ſucci. Particulariter verò de turdis loquendo, hi probum quidem præbent alimentum, facilis concoctionis, & minimè excrementitium, præſertim verò qui montani ſunt, ſeu in montibus naſcuntur & degunt. Si autem perpendamus turdum in ordine ad gulã, auis iſta ſuauis eſt, & ſaporis bonitate inter primas recenſetur: vnde Horat. lib. 1. Epiſt. 36. Nil melius turdo, ait. Et Poeta quidam ex recentioribus Andreas Dottius appellatus ſic etiam loquitur:

Inter aues turdus guſtu gratiſſimus olim,
Nunc etiam primos occupat ore locos.

Atque Perſius Poeta Satyricus Satyr. 6.

Nec tenuem ſolers turdorum noſſe ſaliuam.

Tenuem verò ſaliuam Aldrouandus optimum turdorum

ſaporem interpretatur. Suauitatem turdorum oſtendit etiam Veſpaſianus Strozza, Abbatis cuiuſdam delicias recenſens:

——————— ille boues macros
Odit, nec totos vult vigilare dies.
Illius in turdis ſermo verſatur, & oſſis
Gnoſiaco ſpumans liuida labra mero.

Clariſſimus in conuiuijs, atque ſumptuoſiſſimus Lucullus, referente Athenæo lib. 4. cùm Romam poſt expeditionem Ponticam redijſſet, in ſuis auiarijs multos turdos alebat, cùmque delicatè cænaret, inquit Varro, alios videbat turdos mazonomo poſitos, alios volitare circa feneſtras captos. Vnico verbo olim Romæ turdi in maxima æſtimatione fuere, atque veluti recenſet Budæus libro de Aſſe, ſinguli turdi venditi fuere ternis denarijs. Varro etiã lib. 3. de re Ruſtica refert, ex vno ornithone quinque millia turdorum eodem pretio vendita fuiſſe, his verbis alloquens; In villa materteræ meæ in Sabinis (gaudeo valde Varronem fuiſſe ex noſtris Sabinis) ad quartum & vigeſimum lapidem via Salaria à Roma ornithon eſt, ex quo vno quinque millia ſcio veniſſe turdorum denarijs ternis, vt H.S. ſexaginta millia ea pars villæ reddiderit eo anno, bis tanto, quam tuus (Axium alloquebatur) fundus ducentorum iugerum Reate reddit. Sed quid ampliùs de turdis dicam? Auiaria turdorum adeò magna olim erant, vt eorumdem fimo etiam agri ſtercorarentur. Audiamus Plin. lib. 17. cap. 9. Marcus Varro principatum dat turdorum fimo ex auiarijs, quod etiam pabulo boum, ſuumq; magnificat, neque alio cibo celeriùs pingueſcere aſſeuerat. Poſtremò de turdis non relinquenda eſſe mihi videntur, quæ Plin. recenſet lib. 10. natural. hiſt. cap. 42. Quanquam neque ad ſuauitatem, neque ad valetudinem faciant, his verbis alloquens. Agrippina coniux Claudij Cæſaris turdum habuit (quod nunquam ante) imitantem ſermones hominum, cùm hæc proderem. Habebant & Cæſares iu-

uenes

uenes item ſturnum, luſcinias, græco atque latino ſermone dociles: præterea meditantes in diem, & aſſiduè noua loquentes longiore etiam contextu. Docentur ſecretò, & vbi nulla alia vox miſceatur, aſſidente qui crebrò dicat ea, quæ condita velit, ac cibis blandiente. Et hæc de turdo.

Nunc verò ſequitur merula, de qua poſt turdũ agendũ eſt, quoniam huic aui amica eſt cum Plin. 11. cap. 75. Dicitur græcè merula κόττυφος, nempe quia ſola volat, hoc eſt mera volat cum Varrone, & propterea merula appellatur. Et ſanè hæc auis nigrum eſt animal, & per conſequẽs melancholicum, ideoque ſola volans eſt, amant enim melancholici ſolitudines, aliorumq; familiaritatem effugiunt. Nigri coloris eſt merula, dicebamus, ſed tamen cum Plin. lib. 10. cap. 19. temporis progreſſu ex nigra ruffeſcit, æſtate canit, hyeme balbutit, circa ſolſtitium obmuteſcit. Athenæus lib. 2. turdos & merulas in pari gradu bonitatis eſſe, ait: vnde Gal. lib. de alim. de turdis & merulis ſimul loquitur, atque eorundem carnes neque tenuem, neque craſſum ſuccum gignere ait. Et ex recentioribus Michael Sauonarola merulas turdis præfert, ſicuti & huius ſententiæ fuit Ioan. Baptiſta Fera, his verbis concinens:

Si mihi pinguis erit merulus, tua gloria cedit
Turde, ſalutiferos vult mea menſa cibos.

Amplius Marcellus & Io. Baptiſta Porta, merulas prodeſſe melancholicis, affirmant: quod tamen ex ſententia aliorum falſum eſt, cùm calida & ſicca ſit merula auis, & per conſequens ad atræ bilis generationem valde apta: vnde Gal. lib. 3. de alim. eiuſdem carnem duriorem eſſe, ait, carnibus perdicis, gallinæ, columbæ. Quinimò Platina, Merulæ, inquit, tardè concoquuntur, parùm alunt, melancholiam adaugent. Quantum verò ad ſuauitatem variæ ſunt ſententiæ: nonnulli merulam præferunt turdis, alij verò merulas odio proſequũtur, cùm vermes & locuſtas comedant, & duriore carne præditæ ſint magis, quàm tur-

di. Communis tamen ſententia eſt, quod turdi ſuauiores ſint. Merulæ olim ſaginabantur, atque ipſarum ſuauitas in pectore præſertim reperitur: vnde Horat. lib. 2.

Et leporem auulſos, & multò ſuauius armos
Quam ſi cum lumbis quis edat, tum pectore aduſto
Vidimus & merulas poni, & ſine clune palumbos.

De Sturno, Alauda, Coturnice, Hortulano, & alijs Auiculis. Caput XXII.

ARiſt. lib. 9. de Hiſt. Animal. cap. 26. Sturnus, ait, Niger albis diſtinctus maculis eſt, magnitudine merulæ. Et Plinius lib. 10. natural. Hiſtor. cap. 24. Sturnorum generi proprium eſt cateruatim volare, & quodam Pilę Orbe circumagi, omnibus in medium agmen tendentibus. Dicitur Græcè hoc animal *pſaròs apò tù pſerein*, hoc eſt accelero, nempe quia animal iſtud celeris ſit volatus. Sturnus ſicuti antiquioribus temporibus ita & nunc in magno pretio non habetur, vnde Martial. lib. 9.

Nunc ſturnos inopes, fringillarumque querelas
Audit, & arguto paſſere vernat ager

Inopes inquam ſturni ſunt, tum quoad ſalutem, tum etiā quoad ſuauitatem. Calidi & ſicci ſunt cùm Auerrhoe, atque duriori carne præditi: quin etiam viroſum quendam ſaporem redolent, & maximè cum cicuta veſcuntur, ita vt eorundem animaliū caro potiùs inſalubris ſit, quàm boni nutrimenti. Vnde Platina lib. 5. de ſanit. Sturni, ait, quos vulgò diabolicam carnem habere dicimus, omninò ab obſonijs latuorum abijciantur. Hos comedat Vacerna noſter, qui marſupio magis, quàm vitæ conſultum vult. Pingueſcunt ſturni pręcipuè ex vuis, quibus maximè veſcuntur, & tunc etiam à nonnullis comeduntur, tanquam

minùs inſuaues, minùſque inſalubres, atque vt docet Cardanus, ſtatim atque ſturni capiuntur, iiſdem caput amputandum eſt.

Expenſo ſturno, nunc de alauda agendum, & quidem alaudarum genera plura ſunt, præſertim verò duo, inquit Ariſt. lib. 9. de Hiſt. Animal. cap. 25. Alterum nempe terrenum, criſtatũ, & galerita à Criſta appellatum; Alterum verò gregale, nec ſingulare more alterius, verùm colore ſimile, quanquam magnitudine minus, & Galero carens: cibo verò idoneum, & de hoc genere alaudarum præſertim nos agemus: propterea quod licet omnibus aliis veſcantur homines, vt plurimùm tamen his vti ſolent tanquam copioſiori quantitate exiſtentibus. De alaudis igitur dubitare aliquis poteſt, an cibo vtiles ſint, quemadmodũ Ariſtot. docet; Nam Dominicus Leonius art. med. ſect. 1. lib. 2. Abſtineant, inquit, epilepſia laborantes ab auibus epilepſiæ obnoxiis, quales ſunt perdices, & coturnices, & alaudæ, quæ ampliùs cæcitati, & hecticæ obnoxiæ ſunt. Quare eorum cibus idoneus non eſt. Præterea Vueccherius alaudarum carnem difficilè concoqui ait, & per conſequens peſſimum ſuccum præſtare. Ex altera verò parte Caſtor Durantes: Alaudæ, inquit, ſine exceſſu calidæ, & & ſiccæ ſunt, & boni alimenti ampliùs, præſertim verò tempore hyemis & autumni, & cùm pingues ſunt. Debẽt præterea alaudæ iuniores eſſe, atque recenter occiſæ, nam adultæ non adeò ſtomacho conferunt. Neque obſtant quæ in contrarium afferebantur: nam vel de alaudis adultis intelligenda ſunt, vel de alaudis criſtatis, quæ apud omnes calidæ, & ſiccæ ſunt, & per conſequens duriores, atque concoctu difficiliores.

Poſt alaudas expendendæ ſunt coturnices, de quibus Plin. lib. 10. cap. 23. ſic loquitur: Coturnices peregrinæ aues ſunt, adueniunt ad nos Vere, & antequam grues; parua auis eſt, & cùm ad nos venit, terreſtris potiùs, quàm ſublimis. Aduolant & hæ ſimili modo, non ſine periculo

naui-

nauigantium cum appropinquauere terris. Quippe Velis ſæpe inſidunt, & hoc ſemper noctu, merguntque nauigia. Iter eſt his per hoſpitia certa. Auſtro non volant, humido ſcilicet & grauiore vento. Aura tamen vehi volũt propter pondus corporum, vireſque paruas. Hinc volantium illa conqueſtio labore expreſſa. Aquilone ergo maximè volant ortygometra duce. Coturnices aues ſalaciſſimæ ſunt & vſque adeò tum perdices, tum etiam coturnices copia libidinis gaudent, vt in aucupantes corruant, & ſæpe numero capitibus eorum reſidant, inquit Ariſt. lib. 9. de hiſt. Animal. cap. 8. Paſcuntur coturnices milio, ſed etiam & alijs granis, atque peculiari quadam naturæ ſuæ prerogatiua etiam hellebori ſeminibus, inquit Aldrouandus, vnde Lucretius lib. 4. de natura rerum concinens:

Præterea nobis veratrum eſt acre venenum,
Et capris adipes, & coturnicibus auget.

Atque Plin. loco ſuperiùs allato, Coturnicibus, inquit, veratri ſemen gratiſſimus cibus, quam ob cauſam eas damnauere menſæ, ſimulque comitialem propter morbum deſpui ſuetum, quem ſolæ animalium ſentiunt præter hominem. Quanquam hæc Plinij dicta à nonnullis negentur; ego tamen experientia cuiuſdam amici comprobata habui præterito autumno; propterea quod vir quidam in Iure Ciuili inſignis, cum animi cauſa Tuſculanum acceſſiſſet ſimul cum vxore, dono habuit à quodam homine illius ciuitatis coturnices, & prandio vnam ſolummodo edentes, dicti coniuges veneni inſidias paſſi fuerunt, ita vt quaſi vitam cum morte commutauerint. Quare non ſine ratione antiquæ menſæ coturnices damnauerunt, ſicuti Plinius recenſet. Atque Galen. 6. epid. ſec. 5. tex. 36. de viſu teſtatur, Athenis omnes illos, qui coturnices comederunt, muſculorum diſtentione laboraſſe, quia veratro paſcuntur.

Hortulani quarto loco ſeſe offerunt, qui aues ſunt alaudarum magnitudine, & Florentiæ nec non Bononiæ precipuè

cipuè aucupantur. In magno pretio habentur apud nobiliores, ita vt Romam, vbi non adſunt, hæ aues depilatæ tranſmittantur, atque farina aſſeruatæ. Sunt pingues, ſuauiſſimi ſaporis, boni ſucci, atque facillimæ concoctionis. Vliſſes Aldrouandus in ſua Ornithologia lib. 13. Hortulanos, ait, eſſe illas aues, quas Ariſtoteles Cenchramos appellauit nempe ἀπὸ τοῦ κέγχρου, hoc eſt milio. Vnde apud Varronem hę aues miliarię denominantur, hoc eſt à milio, quo veſcuntur, & pingueſcunt, ſed de hac re quidquid ſit.

Sequũtur nunc paſſeres, aliæque minutę auiculæ, quarum numerus infinitus eſt ita vt de ijſdem particulariter loqui omninò impoſſibile videatur, propterea in communi eaſdem expendemus. Atque breuiter auiculæ omnes, cum Galeno ſuperiùs, tenuis alimenti ſunt, facillimæ concoctionis, & minimè excrementoſæ, præſertim verò quæ in montibus degunt. Sunt etiam calidi temperamenti vt plurimùm, & inter cæteras paſſeres, qui ob coitus intemperantiam ſupra annum non viuunt, vt refert Cardanus 3. de ſanitate tuenda cap. 22. Ideoq; Mauritani paſſeres in totum cibis abdicatunt. Alexander Petronius vir maximi ingenij lib. 3. dę Victu Romanorum, admonet, auiculas non eſſe comedendas quemadmodum nonnulli faciunt, qui non ſolùm carnis ſubſtantiam, ſed etiam oſſa ſimul deglutiunt. Propterea quod auicularum oſſicula deglutita, licet paruula ſint, nihilominùs tanquam acuta ventriculum lædunt, atque dolores acutiſſimos ſæpe ſæpius excitant.

De Phaſiano. Caput XXIII.

ABſolutis paruis auibus campeſtribus, de maioribus ſermo habendus eſt, & primùm phaſianus ſe ſe offert. Phaſiani, autem, vt refert Heſychius populi ſunt ita appellati à Phaſide Amne, à quibus populis in Grȩciam primùm, mox verò ad nos ab argonautis deportata fuit auis illa, quȩ phaſianus à nobis dicitur, nempe a Phaſide, ſicut & Phaſiani populi appellantur. Vnde Martial. Lib. 13.

Argoa primùm ſunt tranſportata Carina,
Ante mihi notum, nil niſi Phaſis erat

Eſt animal phaſianus non modò venuſtum, verùm etiam ſalubre atque ſuaue. Et circa ſalubritatem 1. Gal. lib. de Cibis boni & mali ſucci Cap. 3. Carnem phaſiani, inquit, neque tenuem, neque craſſum ſuccum gignere, & quo ad Concoctionem & Nutrimentum attinet, gallinarum Carni quoque ſimilem eſſe, Simeon Sethi. Phaſianum, ait probè concoqui, boni ſucci eſſe, atque probum laudatumque ſanguinem generare. Nonnulli phaſiano primum locum inter aues, exhibuerunt, inter quos fuerunt Gal. loco dicto, Auerrhoes, & poſt ipſum Petrus Aponēſis, Conciliator dictus, his verbis loquutus eſt. Inter aues ſilueſtres phaſiani preferuntur ad ſanitatem pariter, & ad robur, & forte etiam domeſticis, cum gallinis proximi ſint, & eiuſdem fere ſpecei, ſintque illis ſiccioris aeris, ac alimenti, & exercitij amplioris. Sequuntur eos perdices & ſtarnȩ. Alexander Petronius in lib. de victu Romanorum 3 cap. 17. Phaſianus, inquit, non modò inter capum & perdicem medius, ſed etiam volucribus omnibus, quas proximè recenſuimus præſtantior eſt, modò fraceſcens, vt expedit, edatur. Iunior ſine centrouerſia antecedit omnes. Atque doctiſſimus ac diligentiſſimus nec non in ma-

teria

teria hac de animalibus admirandus Vliſſes Aldrouandus lib. 3. Ornithologiæ cap. 1. ſic loquitur: Phaſianus meo iudicio non ſolùm medium inter capum & perdicem locum obtinet, ſed omnibus etiam, quas recenſuimus auibus præferendus eſt, modò fraceſcens, prout expedit, edatur, & dum etiamnum pullus eſt, nam talis abſque omni controuerſia, vt guſtu ſaporeque gratior ac iucundior, ita pariter ſalubrior exiſtit, quod mihi non ſolùm Gal. ſed ipſa inſuper experiẽtia ſuadet, etenim ſapor melior auem conditione potiorem omninò indicat; ſiquidem ex bonitate ea, niſi bonũ præſtare nequit: ſaporis enim ſuauitate allectus, auidiùs eam amplexatur ventriculus & facilè conficit; vnde recrementorum paucitas contra alimenti copiam, vt cuncta non diſſimilia commoda taceam, procedit; Hacque gratia Phaſianus non iniuria meliori loco reponitur, non autem ob raritatem, quæ nihil ad alendi rationem præſtat, ſi rectè penſetur: rara enim multa non ſanè optima in cibis. Sed ideò quoque bonitate gallinaceũ genus Phaſiani vincunt, quatenus exercitatio cœlumque liberius (nam ſyluatici plerumque exiſtunt; contra gallinaceũ genus domuum parietibus includitur) pluſculum veræ gratiæ conciliat. Ex altera verò parte Arabes ferè omnes, & inter cæteros Auicenna princeps, eodem referente Aldrouando, phaſianum quoad ſanitatem perdici poſtponunt, & ſanè non abſque ratione fortaſſe, cùm phaſianorum pabula humidiora ſint vt plurimùm, atque loca in quibus viuunt ac vigent præcipuè humida ſint, atque paluſtria, vt de Phaſianis populis recenſet Hippoc. lib. de aere, aquis, & locis; perdices autem in montibus viuunt, & in collibus habitant vt plurimùm, & per conſequens in ſalubrioribus locis. Quare eſto quod phaſianus quoad guſtum ſuauior ſit, quoad valetudinem verò perdici poſtponendus eſt ſententia mea. Quæ enim in ſiccis locis & montuoſis proueniunt, citiùs concoquuntur, inquit Paulus libro 1. capite 82. minùſque excre-

L men-

mentoſa ſunt, quàm quæ in paludibus nutriuntur.

Quantum verò ad ſuauitatem, auis phaſianus ſuauiſſima eſt, atque vt ille aſſerebat, principum menſis nati duntaxat phaſiani ſunt. Vnde Philoſtratus lib.8. de vita Apollonij, aues à Phaſide mæoniaque aduectas inter delitias connumerat. Atque Petronius Arbiter in Satyricis ſic concinit:

Ales phaſiacis petita colchis,
Et pictis attagen opaca pennis,
Atque Afræ volucres placent palato
Quod non ſunt faciles.

Vnde Lampridius, phaſianum à Seuero in maioribus tantùm feſtis petitum refert, nempe quia propter ſuauitatem maximo in honore tunc habebatur Phaſianus, ſicuti & nunc temporis. Circa coquendi modum ex Platina aſſari debet, vel cum pipere & ſaluia elixari.

Eques Franciſcus Griſendius Corregienſis eximius noſtri temporis Architriclinus phaſianum aſſatum magis, quàm elixum, gulæ inſeruire ait, & cum larido præcipuè decoctum, adhibito etiam embammate, ſeu intinctu, qui vulgò realis dicitur, & conficitur ex aceto, ſaccharo, gariofillis, & cinnamomo ſecundùm artem perito coquo notam coctis.

De Perdice, Starna, & Attagena. Caput XXIV.

PErdix veluti fabulatur Ouid. à Perdice Dedali nepote dicitur, quem cum ſerræ vſum primus reperiſſet, à patruo inuidia percito ab excelſa quadam turri ferũt præcipitatum, Deorumque miſericordia in auem ſui nominis fuiſſe transformatum, quæ etiam nunc ruinæ illius memor, vitat ſublimia, humi nidum conſtruens. Eſt hoc auium genus libidinoſum cum Ariſt. lib. 3. de generatione

ani-

animal. 1. Neque in alio animali par opus libidinis, inquit Plin. lib. 10. cap. 33. Eſt etiam hæc auis malitioſa, vnde idem Plin. refert, quod ſi aliquis ad nidum cœperit accedere, procurrit ad pedes fœta, prægrauem aut delumbem ſeſe ſimulans, ſubitoque in procurſu, aut breui aliquo volatu cadit fracta aut ala, aut pedibus: procurrit iterum, iamiam prehenſurum effugiens, ſpemque fruſtrans, donec in diuerſum abducat à nidis. Eadem in pauore libera, ac materna vacans cura in ſulco reſupina gleba ſe terræ pedibus apprehenſa operit. Cùm ad nidum quis venando acceſſerit, inquit etiam Ariſtot. 9. de Hiſt. Animal. cap. 8. Prouoluit ſeſe perdix ante pedes venantis, quaſi iam poſſit capi, atq; ita allicit ad ſe capiendam hominem, eouſque donec pulli effugiant: tum ipſa auolat, & reuocat prolem. Quæ eadem leguntur pariter apud D. Baſilium homilia 13. exhort. ad Baptiſmum, apud Plutarchũ, Ælianum, Athenæum, & alios quam plurimos. Neotericè & cumulatiſſimè recenſet quoq; Vliſſes Aldrouandus lib. 13. Ornithologiæ.

Sed de moribus quidquid ſit, nobiliſſima eſt auis iſta, ſuauiſſima, atque nobilium, diuitumque menſis ſolummodo deſtinata. Vnde Ariſtippus inter antiquiores luxuoſos vnam perdicem quinquaginta aliquando dragmis emere non eſt veritus, & Martialis de hac aue etiam concinens:

Ponitur Auſonijs auis hæc rariſſima menſis
Hanc in lautorum mandere ſæpe ſoles.

Circa valetudinem Gal. 1. de cibis boni, & mali ſucci cap. 3. Ex auibus, ait, phaſiani, perdices, attagenæ, cibi ſunt neque craſſi, neque tenuis ſucci; & particulariter magis de perdice alloquens Plin lib. 29. cap. 4. Iure perdicum ſtomachus recreatur, atque iecinoris doloribus medetur, nempe quia dicerem, tanquam calidi temperamenti perdix, ventriculum roborat, nec non obſtructiones iecoris remouet, à quibus dolores eiuſdem fiunt. Apud nos lar-

do transfixæ aſſatæque comeduntur, licet alijs modis præparari poſſe referant, & inter cæteros Vliſſes Aldrouandus in cap. proprio plures refert præparandi modos perdices.

Secundo loco proponebatur Starna, quæ externa propriè appellatur cùm auis hæc externè Romam aduecta sit. Vnde Plin. lib. 10. cap. 49. Aduenerunt, inquit, bellis Bebriacenſibus ciuilibus in Italiam aues nouæ, quæ adhuc nomen retinent, paulùm infra columbas magnitudine. Nempe ſtarnæ, inquit, Volaterranus, hoc eſt externæ, quemadmodum Vliſſes Aldrouandus in cap. de perdice recenſet. Eſt verò ſtarna perdicis ſpecies, quam perdicem cineream appellauit Bellonius lib. 5. de Auibus; & hæc auis licèt colore aliquantulum differat à perdice, nihilominùs quoad ſaporem & ſuauitatem parùm vel nihil diuerſa eſt, & propterea de ſtarna non aliud aſſeremus, quàm illa, quæ de perdice ſuperiùs dicta ſunt. Circa cocturam perdix & ſtarna gulæ magis arrident aſſatæ, quàm elixæ, & eodem pacto præparatæ, quem de phaſiano retulimus.

Sequitur nunc Attagena auis dicta, quam Baccius lib. 7. de Vinis. Hiſpaniæ putat eſſe auem illam, quam Hiſpani & Itali Francolinum appellant. Eſt etiam hæc auis nobiliſſima, tum propter raritatem, tum etiam quia ſuauiſſima eſt; vnde Petronius Arbiter in Satyricon ſic concinit:

Ales phaſiacis petita colchis,
Et pictis attagen opaca pennis,
Atqui aphræ volucres placent palato.
Quod non ſunt faciles.

Et Martialis lib. 13. Epigram.

Inter ſapores fertur alitum primus
Ionicarum guſtus attagenarum.

Et 2. Epigr. idem Martial. attagenam recenſet inter epulas ſuaues cuiuſdam menſæ ita alloquens:

Quid-

Quicquid ponitur, hinc & inde verris?
Mammas ſuminis, imbricemque porci,
Communemque duobus attagenam,
Mullum dimidium, lupumque totum,
Murenæque latus ſemurque pulli,
Stillantemque alica ſua palumbum,
Hæc cùm condita ſunt madente mappa,
Traduntur puero domum ferenda.
Nos accumbimus otioſa turba.
Vllus ſi pudor eſt, repone cœnam.
Cras te, Cæciliane, non vocabo.

Nam antiquo tempore carnes & piſces eadem menſa e-rant. Circa ſanitatem Galen. recenſet ipſam in pari gradu cum phaſiano & perdice, ita alloquens lib. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. Ex auibus phaſiani, perdices attagenæ, cibi ſunt, neque craſſi neque tenuis ſucci.

De Columbis, Palumbis, Turture, Gallinagine. Caput XXV.

COlumbus, & columba eadem auis ſunt, differunt ſolùm inter ſe, quia columbus eſt maſculus, columba verò fęmina. Columbini verò generis plures ſpecies ſunt, inquit Ariſtot. 5. de hiſt. animal. cap. 13. Eſt enim Liuia dicta à liuore diuerſum certè à columba genus, quippe quæ minor quàm columba ſit, & minùs patiens manſueſcere: liuet etiam plumis, & pæнè nigricat, & pedibus rubidis, ſcabroſisque eſt: quas ob res nullus id genus cellare alit. Maximo inter hæc genera corpore ſunt palumbes. Secundnm magnitudinis locum vinago obtinet, paulò maior, quàm columbus eſt. Minimum ex ijs turtur eſt. Marcus Varro autem lib. 3. de re Ruſtica cap. 7. Duo, ait, eſſe columbarum genera, vnum ſcilicet agreſte, vel vt alij dicunt ſaxatile, quod habetur in turribus, & columbinibus

bus villæ, à quo appellatæ columbæ, quæ propter timorẽ naturalem ſumma loca in tectis captant. Quò fit vt maximè agreſtes ſequantur turres, in quas ex agris euolant ſuaptè ſpontè, ac remeant. Alterum genus columbarum eſt clementius, quod cibo domeſtico contentum intrà limina ianuæ ſolet paſci. Hoc genus maximè eſt colore albo, illud alterum agreſte ſine albo, vario. Hanc diſtinctionem fecit etiam Galen. 10. de compoſit. ſimpl. medicam. nempe, vnum genus columbarum eſt paſcuum, & ſylueſtre, alterum verò domeſticum. Differunt verò columbæ ſiue columbi à palumbis, propterea quod hi ferè & maiores ſint, & in arboribus & ſepibus nidificant. Columbæ verò minores ſunt & manſuetiores, atque cibo domeſtico intrà limina paſcuntur, cum Plin. lib. 10. cap. 34. 35. Sed de hac differentia pro nunc quidquid ſit, veluti legitur in lib. Hori Apollinis de Hieroglif. Columba purum eſt animal, ſiquidem cùm aeris conſtitutio peſtilens eſt, omniaq; cum animata, tum inanima, ea afficiuntur, quotquot hoc vno veſcuntur animali, ab hac lue ſeruantur immunes, ideoq; eo tempore regi in cibo ſumendo nil aliud præter columbos apponitur. Olim Romæ columbæ in magno pretio erant; Vnde L. Axius Eques Romanus ante bellum ciuile Pompeianum, denarijs quadringentis ſingula paria columbarum venditauit, refert Plin. lib. 10. cap. 37. nec non Budæus lib. de Aſſe. Et Marcus Varro de Pullis columbarum hæc etiam ait: Romæ ſi ſunt formoſi, bono colore integri, boni ſeminis, paria ſingula vulgò veneunt ducenis nummis, nec non eximia ſingulis millibus nummum; ita refert idem Budæus lib. de Aſſe, & partibus eius: ſuaues enim ſunt columbæ, nec non etiam ſalubris ſucci, præſertim verò turriculæ, neque craſſum, neque tenuem ſuccum exhibent, cum Gal. lib. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. Columbi ſiue palumbi omnes calidi, & ſicci temperamenti ſunt, licet hi magis; vnde propterea ſanguinem melancholicum generant, atque Vene-

rem

rem hebetant cum Poeta Martiali ſic alloquente:

Inguina torquati tardant, hebetantque palumbi.
Non edat hunc volucrem, qui cupit eſſe ſalax.

Ex altera verò parte Galen. 6. de compoſit. medicam. ſecundùm locos cap. 8. Exoluto, inquit, & nauſeabundo ventriculo conferunt palumbes; ſicci enim & calidi ſunt, ideoque frequens eorum vſus iuuat. Quare dicet aliquis, cùm calidi ſint palumbes, Veneri auxiliabuntur, non autem eandem hebetare valuerint, niſi dicamus ex propriętate aliqua id habere palumbes, non autem quia calidi & ſicci ſunt, vel potiùs, quia tanquam calidi & ſicci ſuccum melancholicum generant, cuius proprium eſt membra torpida, atque ad motum grauiora reddere.

Quoad coctionem columbi ſilueſtres, ſi iuuenes ſint, aſſari debent, non exenterati (ab interioribus enim ſaporem accipiunt) & larido transfixi, appoſito etiam in comeſtione intinctu ſpurio conſtante ex capparibus, pinearum nucleis, paſſulis, oliuis abſque oſſe, citrio condito picato; omnibus nempe his ebullitis in aceto, & ſaccharo, aut ſapa. Si autem ſenes ſint, elixentur, & tegantur feniculis, vel radicibus petroſelini, vel carduis, vel paſtillis ſiculis, aut ſimili alia re. Ita inquit prędictus Architriclinus.

Sequitur nunc Turtur, qui vt inquit Ariſtot. 5. de hiſt. Animal. cap. 13. Minimus in columbaceo genere eſt. Nidulantur & Palumbes & Turtures ſemper locis eiſdem, atque æſtate locis frigidis degunt, hyeme verò tepidis, ex eodem Ariſt. 9. de Hiſt. Animal. cap. 71. Calidus & ſiccus ampliùs turtur eſt, neque tenuem ſuccum exhibet, veluti Gal. docet lib. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. Pingueſcunt valde aues iſtæ atque hæ ſuauiores etiam ſunt, ſed tamen minùs ſalubres, inquit Cardan. lib. de ſanit. tuenda 3. cap. 20. Noxium etenim humorem atque damnoſum dubio procul veſcentibus afferunt, ideoq; mediocriter pingues eligi debent, quales ſunt quæ in montibus degunt, quæque à Gal. maximoperè laudantur. lib. de attenuante

victus

victus ratione cap. 8. Atq; de his fortaſſe etiam intellexit Princeps cùm de turture agens, Venerem irritat, inquit, ingenium acuit. Vnde Nicolaus Maſſa turturem cibum ſapientum eſſe affirmat; nempe quia dicerem, ſapientia conſiſtit in temperamento calido & ſicco ſiue melancholico ex Ariſtot. 31. ſect. probl. Vnde ſapientes melancholici, atque melancholici ſapientes ex eodem Ariſtot. Sed ſic eſt quod turtures ſuccum generant calidum & ſiccũ, ſiue melancholicum, veluti dicebatur; ergo iure optimo ingenium acuit turtur, quoque Princeps aſſerebat. Sunt guſtui valde grati turtures, & præſertim iuniores, quique non eadem die, qua occiſi ſunt, comeduntur. Martial. lib. 13. Epigr. 50. de turture ſic concinit:

Dum pinguis mihi turtur erit, lactuca valebis:
Et cocleas tibi habe, perdere nolo famem.

Ex eodem Martiali laudantur turturum precipuè clunes his verbis:

Aureus immodicus turtur de clunibus implet.

Sicuti alibi:

Et concubinæ turturum nates donat.

Vltimo loco ſequitur expendẽda gallinago quæ Σκολεϖαξ ſiue ἀσκολάϖαx grece dicitur nempe a figura roſtri quod inſtar Pali longum ſit atque rectum; Palus enim ſiue lignum rectum atque longum skòlops etiam græce dicitur Vulgariter verò loquendo auis hæc gallinago, gallinaccia etiam appellatur, gallinella, ſiue beccaccia, ab alijs verò alio modo. Auis eſt gallinago ſiue skolopax quæ in arbore nunquam ſedet ex Ariſt. 9. de hiſt. Animal. cap. 8. Atque cap. 26. lib. eiuſdem, Gallinago per ſepes hortorum capitur, inquit idem Ariſtot. magnitudine quanta gallina eſt, roſtro longo, colore attagenæ; Perdici etiam ſimilis eſt, vnde à nonnullis Ruſtica perdix etiã appellatur, ſicut & Plinius eandem ruſticulam appellat. Hæ amplius aues omnium ferè minimè edunt, ingluuie carent, & mollibus cibis veſcuntur. Quapropter carnoſæ ſunt, parùm vel nihil

hil

hil excrementi gignunt, felle carent apud vulgus, & nihilominus exenteratæ etiam coquuntur ex Bellonio lib. 5. de Auibus cap. 26. Guſtui ſuaues ſunt ex Plinio, in delicijs habentur, ſed perdicibus poſteriores creduntur, licet Michael Sauonarola aliter teneat, atque Martialis ſic etiam concinit:

Ruſtica ſum perdix: quid refert ſi ſapor idem eſt.
Carior eſt perdix, ſic ſapit illa magis.

Hyeme magis quàm alijs temporibus placent gallinagines, fortaſſe quia pinguiores ſunt, ſicut & turdi, phaſiani, atque ſimilia volatilia ſuperiùs recenſita.

Supra laudatus Architriclinus gallinaginem non exenteratam aſſare ſolet, ſubiectis magnis cæpis interſciſſis, & buccellato, hoc eſt biſcocti panis buccellis, quæ cadentia ob ignis calorem interiora excipiant, & deinde coctæ gallinagini ſuperponantur. Et ſanè gallinago ita conuiuis appoſita, nemini non arridebit.

De Fulica, Pauoncello, Anate, Anſere. Caput XXVI.

EXpenſis terreſtribus auibus nunc de aquaticis agendum eſt, atque à fulica exordia ſumentes, fulica latinum nomen eſt, vnde Cicero:

Cana, inquit fulix fugiens è littore Ponti.

Atque Ouid. in Metamorph.

Nunc celebres mergis fulicisque paludibus vndæ.

Dicitur autem fulica à furuo hoc eſt nigro colore, quo auis iſta exornatur. Eſt inſuper fulica auis magnitudinem columbæ non multum excedens, aquatica, & noſtra paluſtris, licet etiam & marina fulica detur. Vnde Virgil. 1. Georg.

————— cùmque marinæ
In ſicco ludunt Fulicæ, tibi tempora ſignent
Infeſta, & pluuijs & tempeſtate ſonora.

Circa ſalubritatem Arnaldus Villanouanus temperatis corporibus non conuenire ait, nempe quia, ego dicerem, temperamenti valde humidæ ſunt aues iſtæ, atque melancholiæ obnoxios homines reddunt. Guſtui præterea ingratiſſimæ ſunt, malè olent enim, atq; paluſtrem odorem ingratiſſimum reddunt; vnde nonnulli, ad tollendum dictum malum odorem, eas primùm in olla aperta elixant, deinde aſſant, & cum ſale & aromate aliquo condiuntur, ſicque ad vſum cibi reduci ſolent, licet in totum de fulicis loquendo hæ palato ingratæ ſunt.

Pauoncellus ſecundo loco eſt etiam auis, quæ circa aquas viuit, non ita fœtida vt fulica, ſed tamen non placet, neque valetudini prodeſt, cùm aquatica ſit, & per conſequens pituitoſa, atque malum ſuccum generet.

Anas præterea ſequitur, quæ aquatica etiam auis eſt, nam & in aquis quoque pabulum naturæ ſuæ conueniens quæritat. Dicitur græcè hæc auis νῆττα ἀπὸ τοῦ νεῖν, hoc eſt natando, aſſiduo ferè auis iſta natat, & in aquis exiſtit cùm calida ſit, cuius cauſa caliditatis etiam vorax eſt, & voracem anatem Pontanus appellat his verbis:

Inquinat & tumulos ingluuioſus anas.

nempe quia, dicerem, gulam habet amplam & latam ex Ariſtot. lib. 2. de hiſt. animal. cap. vltimo.

Aldrouandus ex Medicis ait, carnem anatis calidam eſſe, humidam, craſſam, duram, concoctu difficilem, nec non excrementitiam, ita præcipuè apud Hipp. legitur lib. 2. de Diæta, nec non Gal. lib. de alim. 13. atque libro de attenuante victus ratione cap. 8. Aſſa potiùs, quàm elixa vtilior eſt, inquit Alexand. Petronius. Et circa ſuauitatem pectore & ceruice ſuauior. Ex Poeta Martiali lib. 13. Epigram. 50. ita concinente:

Tota quidem ponatur anas: ſed pectore tantùm
Et ceruice ſapit: cætera redde coco.

Alij laudant quoque alas, alij ventres & iecora, alij alias anatum partes. Vt verò guſtui magis arrideant, varijs modis præparari ſolent. Præcipuè Apicius lib. 5. cap. 2. de re cul. plures recenſet condiendi modos. Griſendius verò Architriclinus anates præparare ſolet, ſicut de colũbis ſupra diximus. Placẽt etiam valde iure piperato (quod vulgò ſtufato dicitur) conditæ, additis etiam prunis, viſciolis, paſſulis, pinearum nucleis, malis cotoneis, gariofillis, cinnamomo, vel ſimilibus.

Præter anatem aquaticum, datur etiam anas domeſticus, qui eiuſdem ferè eſt naturæ, licet non adeò humidæ carnis ſicut aquaticus, cùm in aquis non viuat, quanquam ex Plin. lib. 10. Anates ex gallina natæ mox aquam repetant, quia nempe ex propria natura auis iſta aquatica eſt.

Vltimo loco Anſer ſeſe expendendus offert, græcè χὴν appellatus, hoc eſt ab hiatu & voracitate. Sunt verò anſerum alij domeſtici, alij agreſtes ex Plin. lib. 10. cap. 22. Domeſtici inquam ſunt anſeres; vnde vt referunt hiſtoriæ, olim Romæ publicè in Capitolio alebantur, propterea quod cuſtodibus omnibus ſopitis, Romanos ad defenſionem arcis excitarunt, atque arcem ſuis veluti excubijs à Gallorum viſeruarunt, nam anſeres excubias celebrant, veluti ex eorundem clangoribus nocturnis manifeſtè colligitur. Ideoque Plin. lib. 10. cap. 22. dicto, eſt inquit, anſeri vigil cura Capitolio teſtata defenſo, atque Lucretius Rerum Natural. lib. 4.

-- & humanum longè præſentit odorem
Romulidarum arcis ſeruator, candidus anſer.

Sunt anſeres, veluti dicebamus, domeſtici & agreſtes, atque hi præcipuè circa amnes verſari ſolent ex Ariſtot. 8. de hiſtor. animal. cap. 3. Vnde Baptiſta Montanus concinens:

Anſer aquis gaudet, ſyluis aper, aere falco.

Atque Virgilius Maro:

——————— *aut cornix, aut aquoſus anſer.*

Siue de domeſticis autem loquamur anſeribus, ſiue agreſtibus, & aquaticis, hi omnes difficilè concoquuntur; duræ & excrementoſæ carnis ſunt ex Gal. lib. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. lib. de attenuante victus ratione cap. 8. & lib. 3. de aliment. facult. cap. 2. Licet alæ eorundem ad coqnendum, & nutriendum præſtantiſſimæ ſint, ex eodem Gal. 3. de aliment. facult. cap. 21. Calidæ & valde humidæ ſunt anſerum carnes, atque in caliditate & humiditate cæteris auibus antecellunt, docet Cardan. 3. de ſanit. tuen. cap. 18. atque propterea vitioſum quoque præſtant alimentum; vnde Hieron. Fracaſt. in Syph.

Tibi pinguis anas, tibi candidus anſer
Vitetur. ———————

Et ſi fortè fortuna anſeribus veſcendum ſit, hi iuniores ſint, atque probè nutriti ex Gal. 3. de alim. facult. cap. 21. peſſimi autem graciles ſunt, & annoſi.

Circa ſuauitatem verò olim anſeres apud Romanos in maximo honore habebantur, veluti refert Plutarchus, Britanni è contra anſerem guſtare fas non putant, inquit Iul. Cæſar in Comment. lib. 4. Atque Petronius Arbiter in Satyricon concinens:

Ales phaſiacis petita colchis,
Et pictis attagen opaca pennis
Atque Afræ volucres placent palato,
Quod non ſunt faciles: at albus anſer
Plebeium ſapit.

Vnde etiam & noſtris temporibus parùm in vſu ſunt. Iudæi ſolùm his multùm veſcuntur. Iecur in his animalibus mirum in modum augeri ſolet, quod etiam ex Galeno facilis concoctionis eſt, multi nutrimenti, boni ſucci, atque gulæ gratiſſimum. Vnde Plin. lib. 10. cap. 22. Nec ſine cauſa in quæſtione eſt, quis primus tantum bonum inuenerit?

nerit? Scipio Metellus Vir Conſularis, an M. Seſtius eadem ætatę Eques Romanus. Vt verò magis magiſque gulæ arrideret, iecur anſeris, inuentum Apicij, fico carica ſaginatis, ac ſatie necatis, repente mulſi potu dato, recenſet idem Plin. lib.8. cap.51. Vnde Horat. Serm.28. de Noſideni cœna loquens, ſic etiam concinit:

Pinguibus & ficis paſtum iecur anſeris albi.

Alij amplius hepar ſaginatum anſeris exemptum lacte mulſo augebant, recenſet idem Plin. lib.10. cap. 22.

Præter iecora autem alij ſuauitatem inuenere etiam in pedibus iſtarum auium; vnde Meſſalinus Cotta, recenſet Plin. ibidem, Meſſalæ Oratoris filius, palmas pedum in his torrere, atque patinis cum gallinaceorum criſtis condire reperit. Et hæc de anſere dicta ſufficiant, cuius præparationem, atque cocturam relinquo in præſenti, & cum Platina ſatis ſit dicere quod eodem modo, quo porcellus anſer farciri ſolet.

De Gallina, Gallo, Pullo, Capo. Caput XXVII.

VSque adhuc agreſtes aues expendimus, nunc locus expoſtulat, vt ad domeſticas gradum faciamus, & primùm ſeſe offert gallina, ὄρνις græcè dicta; ὄρνις inquam, quæ dictio genericè loquendo auem propriè ſignificat, antonomaſticè verò gallinam, propterea quod nulla eſt auis, ego dicerem, quæ adeò cunctis regionibus communis ſit quemadmodum gallina; nulla etiam reperitur auis, quæ adeò hominibus vſui ſit, veluti gallina; Hæc etenim oua parit, pullos fouet & generat, atque ſe ipſam pro alimento exhibet, non ſolùm beneualentibus, verùm etiam & infirmis pluribus modis, atque magis opitulatur, quàm cæteræ aues, & non ſolùm ſecundùm aliquas partes, verùm etiam ſecundùm totum ferè, vel plurimas partes, vt

meliùs

meliùs paulò infra explicabimus. Vnde non immeritò, nec ſine ratione, dictione ὄρνις gallina antonomaſticè, atq; præcipuè venit. Tria autem gallinarum genera enumerantur à Varrone lib 3. de re Ruſtica cap. 9. Villaticæ nempe ſunt gallinæ Africanæ, & ruſticæ, ſiue agreſtes: Villaticæ dicuntur vulgatiſſimæ illæ, quas in villis nec non etiam in in vrbe ali videmus. Siue ſint in villis autem, ſiue in vrbe gallinæ, hæ domeſticæ aues ſunt, quæ oua pariunt toto anni tempore, præterquam duobus menſibus brumalibus ex Ariſtot. 6. de hiſt. animal. cap. 1. Calida natura præditæ ſunt etiam ex Dioſcoride lib. 6. cap. 39. Argumento, quod deuorato inſigne virus conficiunt, & aridiſſima quæque ſemina conſumunt. Arabes, caro gallinæ, inquiunt, quæ parùm abeſt vt oua pariat, ex omnibus volucribus optima eſt, iuxta illa nempe Gal. lib. 1. de cib. boni & mali ſuc. cap. 3. vbi vniuerſaliter magis loquendo ſic ait; Illud autē in cunctis animalibus communiter meminiſſe debes.

Partes ſcilicet ſeniorum, duras, ſiccas, & concoctu difficiles eſſe, at contra iuniorum molles, humidas, atque id circo commodiùs concoqui his tamen exceptis, quæ vbi in lucem editæ ſunt, protinùs in cibo ſumuntur, namque omnes huiuſmodi mucoſę ſunt, ac præcipuè, quæ ſuapte natura humidiori ſint carne, vt agni & ſues, verùm hœdi & vituli, vt qui natura ſunt ſicciores, multò meliùs concoquuntur, nutriuntque. Similiter ergo glandulæ teſteſque ſe habent, atque etiam lingua, cuius natura glanduloſa eſt; Quare ex Galeno carnes gallinæ iunioris meliores ſunt, quàm ſenioris, concludendū eſt, veluti aſſerebamus. Olim gallinę ſicut & nunc in magna æſtimatione erant, atque Principem Locum in Conuiuijs habebant, Vnde Lampridius in Alexandri Seueri conuiuijs etiam gallinas fuiſſe refert, ſicut & Heliogabalus etiam gallinis veſcebatur; Sed gallinas præcipue ſaginatas magni faciebant antiqui, vt refert Plin. lib. 10. cap. 50. & lib. 8. cap. 51. 57. ſic alloquens. Gallinas ſaginare Deliaci cœpere: vndè

peſtis

peſtis exorta, opimas aues, & ſuopte corpore vnctas deuorandi. Hoc primùm antiquis cænarum interdictis exceptum inuenio iam lege C. Fannij Cos. XI. annis ante tertium Punicum Bellum, ne quid volucrum poneretur, præter vnam gallinam, quæ non eſſet altilis: quod deinde caput tranſlatum per omnes leges ambulauit. Inuentumque diuerticulum eſt, in fraude earum, gallinaceos quoque paſcendi lacte madidis cibis: multo ita gratiores approbantur; Fœminæ quidem ad ſaginam non omnes eliguntur, nec niſi in ceruice pingui cute. Poſtea culinarum artes, vt clunes ſpectentur, vt diuidantur in tergora, vt à pede vno dilatatæ repoſitoria occupent. Dedere & Parthi cocis ſuos mores. Nec tamen in hoc mangonio quicquam totum placet: hic clune, alibi pectore tantùm laudatis. Auiaria primus inſtituit, incluſis omnium generum auibus, M. Lælius Strabo Brundiſij Equeſtris Ord. Ex eo cœpimus carcere animalia coercere, quibus natura Cœlum aſſignauerat.

Sed redeamus ad gallinas, ſunt ſuperiores omnibus alijs he aues etiam dicebamus: quoniam conferunt & placent ſecundùm plures partes magis, quàm aliç, atque à criſta ipſarum exordia ſumentes, veluti ſuperiùs ex Plin. recenſebamus, Meſſalinus Cotta Meſſalæ Oratoris filius cum pedibus torrefactis candidi anſeris condire reperit, ſicut & Heliogabalus ijſdem ex viuis gallinaceis excerptis veſcebatur. Veſcuntur nonnulli & cerebro gallinarum aſſo primùm, deinde cum pipere & ſale condito, veluti Io. Baptiſta Fera Medicus & Poeta recenſet. Gal. 3. de alim. facult. cap. 12. Omnium quidem animalium Iecur craſſi eſt ſucci, vt ad concoquendum difficile, tardèque permeat, omnium autem eſt præſtantiſſimum ad voluptatem preſertim verò anſerinum inter volatilia, ſecundo loco gallinaceum. Gal. idem lib. 2. de cibis boni & mali ſucci, laudat gallinarum ventriculos, vtpote cùm hi valdè nutriant, & preſertim ventriculi id agunt gallinarum

alti-

altilium. Alijs, vt refert Hermolaus, placent inteſtina, cum alijs quibuſdam incocta, quę gigeria etiam appellantur. Iura gallinarum poſtremò ad quid non valent, proſunt ſanis, neceſſaria ſunt infirmis, generant ſpiritus tum vitales, tum animales, calorem innatum fouent, reſtaurant vires, augent ſubſtantiam, atque alia ſimilia infinita bona exhibent, & hæc de gallina domeſtica dicta ſint ſatis. Plura ſi cupis Lector, Vliſſem Aldrouandum perlege, vbi cocturam, condituram, & alia plura inuenies.

Alia gallina dicebatur Africana, nempe quia ex Africa in Italiam delata fuit, alij appellant Gallinam Mauram, græcè apud nonnullos μελεάγρις, vulgariter verò Gallina Indica nunc appellatur. Varro lib. 3. de re Ruſt. cap. 9. Hæ gallinæ, inquit, grandes ſunt, variæ, gibberæ, atq; Plin. lib. 10. cap. 26. Africæ, inquit, hoc eſt gallinarum genus, gibberum, varijs ſparſum plumis, oua pariunt recenſet etiam Ariſtot. lib. 6. de hiſt. animal. cap. 2. veluti punctis diſtincta. Iuuenalis deinde Satyr. 11. gallinas afras inter pretioſiores, delicatioreſque cibos enumerat his verſibus:

Nec fruſtum capreæ ſubducere, nec latus Afræ
Nouit auis noſter tyrunculus, ac rudis omni
Tempore, & exiguæ fruſtis imbutus ofellæ.

Martialis hoc auium genus circa ſuauitatem capis & gallinis prætulit his concinens:

Si Libicæ nobis volucres, & phaſidis eſſent,
Acciperes: at nunc accipe cortis aues.

Sicut & Petronius Arbiter in Satyr.

Tuo palato clauſus pauo paſcitur,
Gallina tibi Numidica.

Hæ gallinæ, docet etiam Cardanus lib. de ſanit. tuenda, ſi iuuenes fuerint, nec ſapore, nec ſucci bonitate, nec nutritione villaticis ſunt poſtponendæ, immo earum caro optima eſt, quia candidiſſima, & friabilis, & guſtui grata, vt dicere audeam, alias omnes ſapore ac ſalubritate ſuperare,

(ve-

(verùm nimis placent Africanæ gallinæ huic tanto viro) facilis enim eſt concoctu, boni ſucci, paruorum excrementorum, atque optimum generans ſanguinem, ſi tamen bene macerata aliqua ratione prius fuerit, quod omnibus ferme maioribus animalibus commune eſt alioquin eorum caro concoctu contumax eſſet: bene etiam concoqui debent, vt tenereſcant, vt plurimùm aſſari ſolent, vel in furno decoqui. At Apicius lib. 6. cap. 6. Pullum Numidicum ita præparat: Pullum, inquit, curato, elixato, lauato laſere & pipere aſperſum condito, atque aſſato; Teres piper, cuminum, coriandri ſemen, laſeris radicem, rutam, caryotam, & nucleos ſuffundes. Piper aſperges & inferes.

Griſendius Architriclinus aſſat vt plurimùm gallinam Indicam larido transfixam, gariophillis nonnullis pectori infixis, adhibito etiam intinctu ſpurio, quem deſcripſimus in columborum ſilueſtrium pręparatione.

Alia gallina dicebatur ruſtica, quæ cùm rara ſit ex Varrone, non eſt quod alia aſſeramus ſed ad gallum gradum faciemus.

Plin. lib. 10. cap. 21. de gallo ſic loquitur, poſt pauones, proximè gloriam ſentiunt & hi noſtri vigiles nocturni, quos excitandis in opera mortalibus, rumpendoque ſomno natura genuit. Norunt ſidera, & ternas diſtinguunt horas interdiu cantu. Cum ſole eunt cubitum, quartaquè caſtrenſi vigilia ad curas, laboremque reuocant. Nec Solis ortum incautis patiuntur obrepere, diemque venientem nunciant cantu, ipſum verò cantum plauſu laterum, imperitant ſuo generi, & regnum in quacunque ſunt domo exercent. Dimicatione paritur hoc quoque inter ipſos, velut ideò tela agnata cruribus ſuis intelligentes: nec finis ſæpe cõmorientibus. Quod ſi palma contingit, ſtatim in victoria canunt, ſeq; ipſi principes teſtantur, victus occultatur ſilens, ægrèque ſeruitium patitur. Et plebs tamen æquè ſuperba graditur ardua ceruice, criſtis celſa: Cœ-

lumque ſola volucrum aſpicit crebrò, in ſublime caudam quoque falcatam erigens: itaque terrori ſunt etiam leonibus ferarum generoſiſſimis. His nunc obiter, atque animi cauſa recenſitis, galli tenelli caro, ait Cardanus, connumeranda eſt inter volucrum carnes, quæ quandam mediam naturam habent. Arabes ante Cardanum, galli tenelli carnem maximè etiam laudarunt; propterea quod facilè concoquitur, laudabilem generat ſanguinem, appetitum conciliat, atque omnibus temperamentis conueniens eſt, & præſertim ſi nondum coire inceperint, neque valde pingues fuerint. Si autem galli antiqui fuerint, dura eſt ipſorum caro, nitroſa, ſalſa, concoctu difficilis, cibo inepta, atque pro medicamento ius galli veteris à medicis exhibetur, multiſque malis prodeſſe ſolet.

Differt autem pullus à gallo, & gallina, quia pulli intelliguntur filij gallinarum, qui nondum canere inceperunt: optimi verò alimenti pulli ſunt docet Cardanus, boni ſucci, atque eorundem caro ſucciplena eſt, ſaporiſq; iucundiſſimi, nec alius eſt cibus], qui innoxiè tum ſanis, tum ægris exhiberi poſſit. Circa coctionem verò elixi ſaniores ſunt, aſſati iucundiores.

Poſtremò Capus ſequitur, de quo Platina alloquens, Quid enim, inquit, popinis afferunt reliquę altiles, quod non vnus capus in ſe habeat ſiue elixum ſiue aſſum velis? Huius auis patina ſtomachum iuuat, pectus lenit, vocem ſonoram facit, corpus obęſat. Capi optimi ſucci ſunt, facilè concoquuntur, ſunt etiam temperati, atque multum alunt; præſertim verò illi laudantur, qui ſextum, ſeptimũ, & non vltra octauum menſem progreſſi fuerint. Decoquendi modos eorumdem caporum plurimos, ſi Lector ſcire cupis, Aldrouandum adeas, ipſumque accuratè perlege. Et hæc de volatilibus dicta ſint ſatis.

De Animalibus quadrupedibus ſyluestribus, Lepore, Apro, Capreolo, Hyſtrice, Glire, Cuniculo, Vulpe.

Cap. XXVIII.

QVadrupedia animalia, quibus veſci ſolet vrbs Roma, vel ſylueſtria ſunt, vel domeſtica; ſylueſtria ſunt Lepores, Apri, Capreoli, Hyſtrices, Glires, Cuniculi. Lepores animalia notiſſima ſunt, ingenioſa, atque timida, vt docet Ariſt. lib. 1. de hiſt. animal. cap. 1. & lib. 3. de partibus animal. & earum cauſis cap. 4. Pauida, inquit idem Ariſtot. ſunt, quibus cor grandius; affectus enim, qui accidit ex metu, iam in ijs præeſt, quoniam calorem proportione cordis non habeat, ſed parùm caloris in magno conceptaculo exoleſcat: itaq; ſanguis frigidior ſit. Cor magnum proportione lepori, ceruo, muri, hyænæ, aſino, pantheræ, muſtelæ, & reliquis ferè omnibus, quæ apertè timida ſunt, aut propter metum malefica. Quæ eadem ferè, ab eodem Ariſtot. fortaſſe mutuata, leguntur etiam apud Plin. lib. 11. cap. 37. quando de corde agens ſic loquitur: Bruta exiſtimantur animalium quibus durũ riget, audacia quibus paruum eſt, pauida quibus prægrande. Maximum autem eſt proportione muribus, lepori, aſino, ceruo, pantheræ, muſtelis, hyænis, & omnibus timidis, aut propter metum maleficis: cùmque timidi ſint lepores, propterea non pingueſcunt ex Plin. lib dicto cap. 37. niſi ſurdi ſint ex eodem lib. 28. cap. 20. nam cùm ſurdi ſunt, non audiunt, neque timore vexantur, magis quieſcunt, minùs mouentur tam internè, quàm externè, quæ ad pinguedinem maximè faciunt.

Cùm ergo lepores timidi ſint, ergo etiam melancholici aſſerendum eſt ex Hipp. 6. aphor. 23. Quando, ſi timor,

inquit, & mœſtitia longo tempore perſeuerent, tale eſt melancholicum: melancholia autem frigida & ſicca eſt; quare lepores in qualitatibus paſſiuis temperamenti ſicci ſunt, in actiuis autem moderatè frigidi, vt etiam ex Gal. colligitur lib. de attenuante victus ratione cap. 8. nec non 3. de loc. affect. cap. 7. Quidquid Arabes in contrarium affirment & alij plures: minùs autem melancholici temperamenti lepores ſunt iuniores, nempe bimeſtres, trimeſtres, quadrimeſtres, ſemeſtres, & ad ſummum octimeſtres; anniculi autem ſordeſcunt, ita vt abierit in prouerbium, ex Bruerio lib. 13. de re cibaria, vetulos lepores, & anſeres malorum dæmonum eſcam fuiſſe.

Sed dicet aliquis, lepores venuſtatem inducunt, ergò hilares ſunt; nam venuſtas hilaris eſt, non melancholica. Quare melancholici temperamenti malè aſſerũtur. Quod autem venuſtatem inducant, teſtatur Lampridius, cùm de Alexandro Seuero loquitur, qui ſingulis diebus leporem edebat, his verſibus concinens:

Pulchrum quod vides eſſe noſtrum regem,
Quem Syrum ſua detulit propago,
Venatus facit & lepus comeſus,
Ex quo continuum capit leporem.

Martialis etiam lib. 5. Epigr. 29.

Si quando leporem mittis mihi, Gellia, dicis,
Formoſus ſeptem, Marce diebus eris.

Sed vt optimè inquit Ioan. Rauiſius in Officina Textoris in numerum ſeptenarium referre venuſtatem ſuperſtitioſum eſt, neque veriſimile eſt ex vlla ratione, quod lepores venuſtatem inducant.

Præterea Plin. lib. 28. cap. 19. Somnos fieri lepore ſumpto in cibis Cato arbitratur, inquit. Sed lepores temperamenti ſicci ſunt, vt dicebatur, ſomnus autem fit ab humido cum Ariſtot. in lib. de ſomno & vigilia. Quare Plinius malè loquitur dicet aliquis.

Nonnulli in defenſionem fortaſſe Plinij, non ſomnos,

ſed ſomnioſos fieri legunt, propterea quod melancholia ſua praua qualitate inſomnia ducit. Vel meliùs, Cato, veluti refert Plutarchus, familiam ſuam braſſica & leporina carne alebat; braſſica autem ſomnifica eſt ſiue ſomnũ inducit. Quare ſomnus hic non in leporem, ſed braſſicam referendus eſt, quia lepores vigilantiſſimi ſunt, & apertis oculis dormiunt, veluti ibidem Ariſt. atque Plin. referunt.

Scire eſt etiam pro valetudine tuenda, tempus in quo lepores comedendi ſunt, atque id hybernum eſt: alij verò laudant lepuſculos à menſe Auguſti ad principium Octobris, vſque ad menſes Martij, vnde Reuſnerus in Paradox. poet. concinens:

Me lepus hyberno caulem depaſtus in horto,
Quantumuis bilis terreat atra, capit.

Et Baptiſta Mantuanus in Buccolicis:

Dona docet tempus, lepores brumalia dona.

Lepores apud Romanos inter deliciarum genera habebantur, vnde Martial. lib. 13. Epigr.

Inter aues turdus, ſi quis me iudice certet,
Inter quadrupedes, gloria prima lepus.

Laudantur autem leporis præcipuè lumbi & clunes, ita Iuuenal. de carnibus delicatis agens teſtatur Sat. 11.

Sumine cum magno lepus, atq; aper, atq; pygargus,

Et veluti vulgariter canitur apud omnes

Fœcundi leporis ſapiens ſectabitur armos.

Martial. etiam lib. 7. Epigr. ſic loquitur ad Sanctram,

Nihil eſt miſerius, nec guloſius Sanctra.
Rectam vocatus cùm cucurrit ad cœnam,
Quam tot diebus, noctibuſque captauit;
Ter poſcit apri glandulas, quater lumbum,
Et vtramque coxam leporis & duos armos.

Quantum verò ad modum coquendi leporem, plures recenſentur ex antiquioribus, apud quos videri poſſunt.

Varro lib. 4. de Lingua Lat. Apri, inquit, dicuntur ab eo, quod in locis aſperis verſentur; vnde hoc argumẽto Poe-

tæ

tæ Erymanthum Archadię montem apris abundare dicunt, ibidemque Herculem furioſum illum, & memorabilem aprum interfeciſſe, & Stroza filius in venatione ait, Amphitrioniades in monſtrifero Erymantho, fulmineum ſic preſſit aprum. Apri dentati ſunt, & feritate excellunt: vnde Claudianus poemat. de laudibus Herculis:

Namque hic immenſa membrorum mole cruentus
Indomitus regnabat aper, ſoloque tremendus
Corpore, lunatis findebat dentibus Ornos
Sternebatque ſuos lugentia rura Colonos.

Et Adrianus:

Ecce protinus horridus, feroxque
Ore ſpumat aper, fremitque dente,
Voluens trux oculos, modo huc, modo illuc,
Dorſo horrentibus, hiſpidiſque ſetis
Calloſa cute, caude duriore.

Inter apros præcipuum locum habent Etruſci, ex Flauio Vopiſco in Aureliano, ex Rutilio Numantiano lib. 1. Itineris cap. 10. nec non Martialis lib. 7. Epigram. 27. his verbis:

Tuſcæ glandis aper populator, & ilice multa
Iam piger, Aëtolæ fama ſecunda feræ,

Catullus Epigr. 37. laudabat etiam Sabinos, qui ſanè apri optimæ ſubſtantiæ ſunt, & præſertim, qui in Eretanis nemoribus venari ſolent, carnem ſuauiſſimam habent.

Plin. lib. 8. cap. 51. ſolidum aprum, inquit, primus Romanorum in epulis appoſuit P. Seruilius Rullus pater eius Rulli, qui Ciceronis conſulatu Legem Agrariam promulgauit. Deinde duos & tres etiam appoſuere, tanta epulandi luxuria aucta erat: nam apri in magna æſtimatione fuere apud antiquos, ſicuti etiam & nunc habentur. Vnde Cardan. lib. 3. de ſanit. tuenda cap. 3. Adeo apud nos, inquit, in pretio ſunt apri, vt nobiles ferme omnes, non ſine vitæ periculo ſtudioſiſſimè eos venentur, tanta eſt gulæ inſania, & nobiliſſimus hodie cibus habetur. Eorum caro

aſſa

aſſa vt plurimùm manditur. Diſtinguitur præterea eius alimentum ratione pabuli, loci, cœli, atque huiuſmodi vt ſupra, gratam & ipſi ac iucundam carnem habent, magiſq; ſalubrem, qui libere vagantur, quàm domeſtici: leuior enim eſt, & facilioris concoctionis, ac plurimi alimenti, nec parùm intereſt an in montibus, aut in planis, aut in paluſtribus, aut in ſiccis paſcantur. Aprina caro, ait etiam Alexander Petronius, ſalubrior eſt carne ſuis domeſtici, atque ex Hippocr. libro de Diæta, ſiccat, robur exhibet, ſecedit.

Capreoli capreę dicuntur à Plin. lib. 11. cap. 37. Vbi de forma eorundem agens ſic loquitur: Dedit ramoſa capreis, ſed parua, nec fecit decidua. Ariſt. hæc eadem animalia appellat dorcas, Oppianus verò δόρκον; ſicuti etiam Martialis concinens

Delicium paruo donabis dorcada nato;
Iactatis ſolet hanc mittere turba togis.

Virgilius præterea Ecloga 2. nominat capreolos his verſibus

Præterea duo, nec tuta mihi valle reperti
Capreoli, ſparſis etiam nunc pellibus albo,
Bina die ſiccant ouis vbera: quos tibi ſeruo.

Sunt capreoli aſpectu elegantes, & maculis ſuis mirum in modum placent, viſu acuto, voce verò debili pollent. Cardanus lib. de ſanit. tuenda cap. 7. maximam laudem capreolis, primumq; locum inter quadrupedia ſylueſtria tribuit, cuius ſententiæ fuerunt etiam Arabes; ex veloci etenim & aſſiduo motu à ſuperfluis humiditatibus exonerantur, tenerioreſq; & concoctu faciliores redduntur, nec vllam ſaporis, odoriſq; graueolentiam habent, quoniam ex motu attenuatur ſanguis, rareſit corpus, aperiuntur meatus, & humores, qui ſunt cauſa prauitatis odoris, reſoluuntur. Optimè nutriunt etiam, in actiuis qualitatibus temperati cenſentur, in paſſiuis verò ad ſiccum declinantes, facilè concoquuntur, atque pauci excrementi

ſunt;

ſunt; poſtremò eorundem caro guſtui gratiſſima eſt, inquit idem Cardanus, atque Romæ nobiliorum menſas exornare ſolet.

Hyſtrices tertio loco expendendæ ſeſe offerunt, de quibus Plin. lib. 8. cap. 35. ſic loquitur: Hyſtrices generat India & Africa, ſpina contectas, ac herinaceorum genere: ſed hyſtrici longiores aculei, & cum intẽdit cutem, miſſiles. Ora vrgentium figit canum, & paulò longiùs iaculatur. Hybernis autem ſe menſibus condit: quæ natura multis, & ante omnia vrſis; ſicuti & idem Ariſt. teſtatur 8. de hiſt. animal. cap. 17. Sed India & Africa, vt audiniſtis, generant hyſtrices, nunc verò etiam in Italia viuunt, neſcio tamen, vtrùm à dictis diuerſæ, an verò poſt Plinium ex Africa & India ad nos tranſportatæ fuerint, vt magis veriſimile eſt. Hyſtricum caro raró comeditur, ego fateor nunquam toto vitæ meæ curriculo niſi ſemel deguſtaui, nec mihi eiuſdem ſapor arriſit, propterea quod grauem odorem ſpirat, cùm in foueis ſtabuletur vt plurimùm, vnde improbum alimentum parit, & difficile etiam concoquitur.

Glires ex Nonio & Iſidoro dicũtur à pinguedine, quia gliſcere creſcere & augeſcere ſignificat: Ideoque Ariſt. 8. dicto de hiſt. animal. cap. 17. Glires, ait, hyeme latent in ipſis arboribus, pingueſcuntque per id tempus vehementer, & Martial. lib. 13.

Tota mihi dormitur hyems: & pinguior illo
Tempore ſum, quod me nil niſi ſomnus alit.

Vnde Plin. idem lib. 8. cap. 57. de muribus, atque gliribus ſimul & ſemel, atque in eodem cap. agit, Sorices, inquiens, & ipſos hyeme condi, auctor eſt Nigidius, ſicut glires: quos Cenſoriæ leges, princepſque M. Scaurus in conſulatu non alio modo cœnis ademere, quàm conchilia, aut ex alio orbe conuectas aues. Semiferum & ipſum animal, cui viuaria in dolijs idem qui apris inſtituit. Qua in re notatum, non congregari niſi populares eiuſdem ſyluæ: & ſi miſ-

miſceantur alienigenæ, amne, vel monte diſcreti, interire dimicando. Genitores ſuos feſſos ſenecta alunt inſigni pietate. Et libro 36. cap. 1. Extant Cenſoriæ Leges, glandia in cœnis gliresque, & alia dictu minora apponi vetantes. Ratio autem cur glires in cœnis olim apponi lege vetitum fuit, affertur ex Alexandro ab Alexandro lib. 3. gen. dier. cap. 11. his verbis: Adeoque luxus excreuit, & eò proceſſit luxuria, affluentibus diuitiarum copijs, vt obſonia lautiora, minoreſque epularum ſumptus, & magnas effuſiones edicto coercere, & luxurioſos apparatus pluribus legibus inhibere neceſſe fuerit. Hinc Fannia, Orchia, Didia, Cornelia, Ancia, & Iulia leges, ad cohibendam luxuriam victus, veſtituſque, & cœnarũ immodicos ſumptus latæ ſunt. Hinc Cenſorum edictis verria abdomina, & glires epulis & conuiuijs inhibita. Quare ad coercendam epularum luxuriam fuerunt glires conuiuijs antiquorum interdictæ, non tamen quia gulæ non arriderent: ſapiunt enim valde glires, & ſucci ſuauiſſimi ſunt, præſertim verò vt Cælius Apicius docet lib. 8. cap. 9. ſi cum adipe ſuillo, pipere, nucleis, laſere & liquamine decoquantur.

Quanquam ex altera parte, ſi medicè perpendantur glires, pinguedinis exuperantia, qua ſcatent, ventriculi appetentiam deſtruunt, concoctu contumaces ſunt, ſuccumque lentum & frigidũ gignunt, veluti Alexand. Petronius docet lib. 3. de ſanit. tuenda.

Præterea cuniculi proponebantur, de quibus Plin. lib. 8. cap. 55. ſic loquitur: Leporum generis ſunt & quos Hiſpania cuniculos appellat, innumeræ fœcũditatis, famemq; Balearibus inſulis, populatis meſſibus afferentes; & certum eſt Balearicos eoſdem aduerſùs prouentum eorum auxilium militare à D. Auguſto petiſſe: nam vt inquiunt alij, hi terram adeò fodiunt, & excauant, vt ſi vrgent canes ſe impenetrent; neque illinc extrudi aut extrahi poſſunt, niſi coniectis intrò viuerris, animalibus eorum generi infeſtis: vnde alij cuniculos appellari voluerunt à

meatibus ſubterraneis, qui etiam cuniculi dicuntur, & præſertim à Poeta Martiale, lib. 13. Epigr. quando his verſibus loquitur:

Gaudet in effoſſis habitare cuniculus antris.
Monſtrauit tacitas hoſtibus ille vias.

Cuniculi namque continuo terram ſuffodientes ſpecus multifores ſibi comparant. Sed de nomine quidquid ſit, cuniculi ex Plinio ſuperiùs, ſimiles leporibus ſunt: Ergo eadem quæ de leporibus dicta ſuperiùs, valent etiam de cuniculis. Caſtor Durãtes, carnem cuniculorum frigidam eſſe, ait, in principio primi gradus, ſiccam verò in ſecundo. Cuniculi ſunt minùs ſicci, quàm lepores, ideoque meliùs nutriunt, quàm lepores, atque faciliùs concoquuntur. Iuuenes poſtremò cuniculi atque tenelli meliores habentur ſenibus, qui tanquam dura carne præditi iniucundi & inſalubres ſunt.

Quadrupedium ſylueſtrium tandem & vulpem quoq; venati fuimus, & vulpes quoque capiuntur, veluti prouerbio fertur, tametſi vulpes aſtutæ ſint, malitioſæ, callidæ, quemadmodum Ariſt. docet lib. 1. de hiſt. animal. cap. 1. Vnde Perſi. Sat. 5.

Aſtutam vapido ſeruas ſub pectore vulpem.

Et Ioan. Franciſc. Apoſt. lib. 1. Epigr.

Natura omniparens donauit cornua ceruis
Ramoſa, & celeres currere iuſſit equos;
Vulpibus inſidias. ——— ———

Alius dicebat

Vulpes amat fraudem, lupus agnum, fæmina laudem.

Oppianus etiam Bodino interprete lib. 3. de ver. ſic concinit:

Attamen excellit reliquas vulpecula vaſra
Calliditate feras, nec deeſt audacia præſens
Finibus extremis ſolers ſua deſtinat antra,
Septiforeſque domos, & non violabile caſtrum.

Sed quid plura? infiniti recenſentur ex auctoribus vulpiũ doli,

doli, inter cæteros Iſidorus atq; Conſtantinus recenſent, quod cùm famelica eſt vulpes, proſtrata ore aperto mortē ſimulat, tunc auibus ad ipſam tanquam ad cadauer deſcendentibus in pabulum, ijſdem veſcitur. Olaus Magnus, cùm vulpes, inquit, ad famem explendam nihil inuenit, tamdiu ſe in terra rubra volutat, donec cadaueris formam induat, tunc humi iacens, aues accedentes illicò venatur, & ijſdem veſcitur. Præterea cùm gallinæ in pertica exiſtunt, caudam ipſius huc illucque impellit & iactat, quaſi illam in gallinas vibratura, ob idq; perterrefactæ, & à pertica cadentes, deinde vulpis eſca euadunt, vt quidam recenſet. Omitto infinita alia his ſimilia, & ad priora redeo; Vulpes græcè ἀλώπηξ dicitur, latinè vulpes, quaſi volipes hoc eſt à velocitate pedum, inquit Varro. Gal. lib. 3. de loc. affect. cap. 7. Vulpes, inquit, melancholicum ſanguinem generat, duræ eſt carnis, necnon malè olentis odoris. Vnde Martial. lib. 10. Epigr. de eiuſdem captura agens ita loquitur:

Hic olidam clamoſus ages in retia vulpem.

Olida, inquam, vulpes eſt, & valde fœtet, ideoque nobilium vrbanorum neque culinæ neque menſę ipſam reſpiciunt, quinimò abijciunt. Vulpes certè malè oles, ergo in malam crucem abeas, ſiniſtroq; pede, inauſpicato, malis auibus, diabolus arripiat omnes vulpes, quibus maximoperè ętas noſtra abundat.

De Quadrupedibus domeſticis, Sue, Vitulo, Tauro, Boue, Vacca.

Caput XXIX.

SVS, ὗς græcè dictus, animal eſt notiſſimum, atque generi humano maximi emolumenti; vnde Cicero 2. de nat. Deor. Sus verò, inquit, quid habet præter eſcam?

cui quidem ne putreſceret, animam ipſam pro ſale datam dicit eſſe Chryſippus; qua pecude, quod erat ad veſcendum hominibus apta, nihil genuit natura fœcundius. Et M. Varro lib. 2. de re Ruſt. cap. 4. Suillum pecus à natura donatũ ferunt ad epulandum, itaq; ijs, animam datam eſſe proinde ac ſalem, quæ ſeruaret carnem. Plin. etiam lib. 8. cap. 51. natural. hiſt. Animalium hoc maximè brutum, animamque ei pro ſale datam non illepidè exiſtimabatur: Neque alio ex animali numeroſior materia ganeæ: quinquaginta propè ſapores, cum cæteris ſinguli. Hinc Cenſoriarum Legum paginæ, interdictaque cœnis abdomina, glandia, teſticuli, vuluæ, ſyncipita verrina, vt tamen Publij mimorum Poetæ cœna, poſtquam ſeruitutem exuerat, nulla memoretur ſine abdomine, etiam vocabulo ſuminis ab eo impoſito. Mille enim, vt ita dicam, obſoniorum genera ex ſuibus fiunt, neque animalia reperiuntur alia, quæ adeò gulæ inſeruiant ſicuti ſues, præſertim verò ſi lacte paſti fuerint, vnde Aeſchylus.

Ego porcum opimum valde lactatum
In teſtu calente ponam, quid enim
Præſtantius hoc fuerit hominibus obſonium?

Et Domitius Calderinus.

Lacte mero partum pigræ mihi matris alumnum
Ponat, & Aetholo de ſue diues edat.

Sed de laudibus ſuis quidquid ſit, ſuillæ carnis vſum inſtituit Populo Aurelianus Imperator, nam antea ſuibus non veſcebantur antiqui, veluti Iuſtinus refert in Epito. Imperatorum, in vita eiuſdem Aureliani. Habet ſimilitudinem caro ſuis cum carne humana, inquit Gal. 3. de alim. facult. cap. 2. nec non Paul. lib. 1. cap. 84. idque ex eo intelligere poteris, quod quidam carnes humanas pro ſuillis, ſine vlla in guſtu, vel olfactu ſuſpicione comederunt. Et lib. 1. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. idem Gal. Ex animantibus docet, quorum natura ad bonos humores gignendos aptiſſima eſt, ſues mediocris iam ætatis habentur; caro ex

por-

porcellis paruulis, excrementis ſcatet. Quare ex pedeſtribus animantibus ſuilla caro probatiſſimus cibus eſt, deinde hœdina, mox vitulina, agnina verò humida, tum lentorem, mucoremque in ſe habere cenſetur. Libro autem de puero epileptico: Suilla caro, ait idem Gal. optimum, ſed glutinoſum ſanguinem gignit, atque veluti omnes aſſerunt humidiorem. Quantum verò ad primas qualitates, ſues calidiſſimi ſunt ex Ariſt. 10. probl. 23. Cur ſues, inquiens, hybernum pilum amittere non ſolent, cùm cæteræ quadrupes ſoleant? An quod ſus calidiſſimus omniũ eſt, partique calenti corporis eius pili adhærent. Salubrior eſt etiam caro ſuis in montibus depaſcentis, valde ſe exercentis, nec non maſculi potiùs quàm fœminæ; ſicuti poſtremò ſi aſſa, non verò elixa comedatur: vnde Æſchylus concinens:

Albus porcus? quid ni? iam pulcher & grandiuſculus eſt
Aſſa, igne tamen leni, vt te non offendat.

Bubulus nomen eſt genericum ſub ſe continens omnia animalia bubulina, vnde Plin. Stomachum exulceratum, lactis aſinini, ac bubuli potus reficit. In bubulo autem genere ætatis gradus quatuor ſunt, inquit Varro lib. 2. cap. 5. Prima vitulorum, ſecunda iuuencorum, tertia boum nouellorum, quarta vetulorum. Diſcernuntur in prima vitulus, & vitula: in ſecunda iuuencus, & iuuenca: in tertia & quarta taurus & vacca. Quæ ſterilis eſt vacca, taura appellatur, quæ prægnans horda. Incipiamus autem à vitulo & vitula; Vitulus, inquam, & vitula appellantur fœtus in bubulo genere, qui primum ætatis annum non expleuerunt, nam deinde, & poſt annum, iuuencus & iuuẽca denominari incipiunt. Dicũtur autem vitulus & vitula à vitulando, hoc eſt laſciuiendo, vt nonnulli aſſerunt; Iſidorus autem à viridi ætate ita appellari inquit. Vitulus & vitula nulli alteri quadrupedum poſtponendi ſunt inter grandiora animalia, veluti ex Virg. colligitur Eclog. 3. his verſibus:

Cùm

Cùm faciam vitula pro frugibus, ipſe venito.

Ibidem.

--- Ego hanc vitulam (ne fortè recuſes,
Bis venit ad mulctram, binos alit vbere fœtus)
Depono: tu dic, mecum quo pignore certes.

Et ibidem.

Si ad vitulam ſpectes, nihil eſt quòd pocula laudes.

Amplius Ioan. Baptiſta Fera.

Aſſiduos habeant vitulos tua prandia in vſus,
Cui madida & ſapida tempore iuncta caro eſt.

Quantum verò ad ſalubritatem, Petrus Creſcenſis, vitulos vaccarum illarum, inquit, quas lactis tantum, & caſei cauſa nutrimus, quindecim à partu diebus elapſis occidendos eſſe monet, aitque carnes eorum temperatas eſſe, concoctu faciles, ſalubrioreſque illis, qui vitam ducunt ociósam. E contra autem, Donatus Antonius Ferrus Triuicanus tract. 3. in ſuo Enchiridio de Podagra, Vituli, ait, præſertim lactentes apprimè laudantur, cùm temperatæ ſint complexionis, & propterea quocumque anni tempore comedi poſſunt, verùm à partu tribus, quatuorue menſibus remoti ſint, vnde Horat. lib. 4. car. Ode 1.

Te decem tauri, totidemque vaccæ,
Me tener ſoluet vitulus relicta
Matre, qui largis iuueneſcit herbis
In mea vota.

Guſtui enim hi grati ſunt, optimi ſucci, facilis cóncoctionis, bonum ſanguinem generant, atque temperatiſſimum præbent nutrimentum; vnde multi horum carnes hœdinis laudabiliores eſſe ſentiunt, quoniam melioris ſunt nutrimenti, cùm in hœdinis quædam ſit muccilago quando decoquuntur. Sicuti etiam Auerroes Coll. 5. Et carnes vitulinę, ait, ſunt bonæ carnes, propterea quia non habent illam viſcoſitatem, frigiditatem, ſiccitatemque, quam bubulæ tenent; & eorum carnes ſunt alijs magis odoriferæ, & quantum eſt in hoc (nempe in odore dicerem) hœdis

dis meliores exiſtunt. Platina lib. 6. Elixum, inquit, eſſe debet vituli pectus, dorſum autem, ſeu ſpinam malis appellare, aſſaturam requirit.

Iuuencus & iuuenca bubuli ſunt in ſecunda ætate conſtituti ex Varrone ſuperiùs; dicuntur iuuenci gręcè μόσχι, hoc eſt nouelli bubuli, latinè verò appellantur iuuenci, ſicuti & iuuencæ à iuuentute, & viriditate cum Iſidoro; nempe bubuli ſunt iuuenci qui iam vituli eſſe deſinunt, ſicuti iuuencæ quæ iam vitulæ eſſe deſinunt, neque ad iuſtam magnitudinem bubulorum excreuerunt: quanquam nonnulli confundant iuuencos & iuuencas cum bubulis maioribus, vnde Virg. Ecl. 2.

Aſpice aratra iugo referunt ſuſpenſa iuuenci.

Et lib. 4. Georgic.

Expecta & validis terram proſcinde iuuencis.

Ex quibus Varro iuuencos ait à iuuando dici, quoniam Dominum in agro colendo iam adiuuare poſſunt & incipiunt. Sed de nomine quidquid ſit. Olim iuuenci & iuuencæ immolabantur, veluti ex Virg. etiam colligitur pluribus in locis, præſertim 1. & 5. Æneid.

Dona ferunt onerantq; aras, mactantq; iuuencos

Ibidem.

Et ſtatuam antè aras aurata fronte iuuencum.

Et lib. 3. Georg.

Dona feram, iam nunc ſolemnes dicere pompas
Ad delubra iuuat, cæſoſq; videre iuuencos.

Caro iuuencorum poſt vitulinam, melior eſt carne aliorum bubulorum, nempe taurorum & vaccarum, præſertim verò ſi iuuenci & iuuencæ montani ſint. Itali, inquit Cardan. lib. de ſanit. tuenda, extollunt etiam Romanos iuuencos tanquam multi nutrimenti, atque facilioris concoctionis. Et de horum carne præcipuè intellexiſſe dicerem Plautum, quando in Aulularia agninam caram inquit, caram bubulam. Hipp. lib. 2. de vict. rat. carnem bubulam elixam comedendam eſſe, ait, quoniam com-

munis

munis eſt etiam ſententia dicerem, quod ius bubuli omnibus alijs quadrupedum maiorum præfertur, etiam vitulino.

Bubulus tertiæ ætatis ex Varrone ſuperiùs, taurus & vacca appellatur. Eſt autem taurus mas in genere bubulo, & vaccarum admiſſarius. Differt autem taurus à boue, quoniam bos caſtratus eſt taurus, taurus autem bos eſt nō caſtratus. Plin. lib. 8. cap. 45. Tauris, inquit, in aſpectu generoſitas, torua fronte, auribus ſetoſis, cornibus in procinctu dimicationem poſcentibus. Sed tota comminatio prioribus in pedibus ſtat, ira gliſcente alternos replicans, ſpargenſque in altum harenam, & ſolius animalium eo ſtimulo ardeſcens. Ariſtot. etiam lib. 2. de partibus animal. cap. 4. Quorum autem, ait, ſanguis fibris admodum multis, craſſiſque refertus eſt, hæc terrena amplius conſtant natura, & animoſa, iracunda, proindeque furibunda ſunt: ira enim calorifica eſt. Solida autem, firmioraque omnia concalefacta, vehementiùs quàm humida calefaciunt. Fibræ verò ſolidæ terrenæque ſunt: itaque quaſi fomenta in ſanguine efficiuntur, feruoremq; per iram accendunt. Ex quo fit vt tauri & apri animoſi, iracundi, furibundique ſint: ſanguis enim ipſorum fibris refertior eſt. Ex quibus omnibus colligitur, tauros calidiores, nec non etiam ſicciores eſſe omnibus alijs bubulis; cùmque magis calidi & ſicci ſint, difficilis etiam concoctionis erunt, mali ſucci, craſſi, atque melancholici; vnde etiam fit, vt nunquam, vel raro pro cibo ijdem interficiantur, veluti Cardan. docet lib. 3. de ſanit. tuenda cap. 4. Quinimò Romani olim taurios ludos Dijs inferis inſtituerunt, prohibueruntque, ne ampliùs venderetur caro iſtiuſmodi animalis, vtpote cùm ex eius eſu peſtilentia in grauidas mulieres, regnante Tarquinio Superbo incidiſſet.

Bos, caſtratus taurus dicebatur ſuperiùs: bos inquam ἀπὸ τοῦ βόσκω dicitur, hoc eſt paſco, cùm homines laboribus ſuis paſcant, nutriantque: vnde Virg.

Bos

Bos tibi Phœbus ſolis occurret in aruis.

Et Ouid. 15. Metamorph.

Quid meruere boues, animal ſine fraude doliſque,
Innocuum ſimplex, natum tolerare labores.

Boues olim in magno honore habebantur, ideoq; Plin. lib. 18. natural. hiſt. cap. 3. Non omittenda, ait, priſcarum legum beneuolentia: cautum quippe eſt, ne bouem priùs quàm ouem nominaret qui indiceret multam. Ludos boum cauſa celebrantes, bubetios vocabant. Seruius rex ouium boumque effigie primus æs ſignauit. Frugem quidem aratro quæſitam furtim nocte pauiſſe, ac ſecuiſſe, puberi XII. tabulis capitale erat, ſuſpenſumq; Cereri necari iubebãt grauiùs quàm in homicidio conuictum: Impubem prætoris arbitratu verberari, noxiamue duplionemue decerni. Iam diſtinctio honoſque ciuitatis ipſius non aliunde erat. Et ſanè mirum non eſt, quod boues in tanto honore haberentur olim, propterea quod, veluti Plin. ibidem recenſet, ipſorum tunc manibus Imperatorum colebantur agri, vnde poſtea terra maximę vbertatis erat, gaudens vomere laureato, atque triumphali aratore. Animal occidit primus Hyperbius Martis filius, refert Plin. lib. 7. cap. 56. Prometheus autem bouem: cuius caro Plauto referente in Aulularia, olim gratiſſima erat, atque etiam regibus apponebatur, veluti Menelai exemplo Homerus teſtatur 4. Odiſſ. de Thelemaco eandem apponentes, his verſibus concinens:

Sic dixit: & ipſis dorſa bouis pinguia appoſuit
Aſſa, in manibus accipiens, quam portionem poſuerant
Hi in cibos paratos manus impoſuerunt.

Et Virgil. Maro 8. Aeneid. de cœna Aeneæ alloquens:

Veſcitur Aeneas ſimul, & Troiana iuuentus
Perpetui tergo bouis, & luſtralibus extis.

Huius rei, quòd ſcilicet etiam reges, & alij magnates veſcerentur carne boum reddit rationem Atheneus libro 1. nec non Cicero pro Deiot. Frugalitatem, inquiens, ideſt

modeſtiam atq; temperantiam, virtutem eſſe primariam conuenientiſſimamq; præſertim verò iuuenibus, atq; proceres antiquiores frugalitati maximè ſtuduiſſe; nam ex Seneca luxurioſo frugalitas pœna eſt; frugalitas enim à fruge dicitur, qua nihil melius è terra oritur cũ Tullio 3. Tuſcul. Nunc verò frugalitate, cunctiſque alijs virtutibus neglectis, ſolumq; luxum quæritantibus hominibus, boum caro plebeia euaſit, bouemq; minùs quàm piſcem venundari, veluti Cato aſſerebat. Varro boues caſtrari vult ante bimatum, non poſtea quia duri ſunt, horumq; caro, quoniam nondum laboribus fracti ſunt; mediæque ſunt ætatis, vtilior cenſetur: carnes etenim ſeniorum animalium, vt alibi dicebamus ex Gal. lib. de cibis boni & mali ſucci, duræ, ſiccæ, & concoctu difficiles ſunt; iuniorum verò è contra, humidæ, molles, faciliſque concoctionis. Et lib. 3. de alim. facult. idem Gal. cap. 1. magis particulariter loquendo; Carnes quidem bouinæ, inquit, & ipſę non paruum dant corpori alimentum, neque facilè euaporabile, ſanguinem tamen generant craſſiorem quàm conueniat, & ſi quis natura fuerit melancholicus, ex vſu earum, facilè aliqua capietur melancholica paſſione.

Vacca bos fæmina eſt, dicebatur ſuperiùs; vnde Cicero 1. de nat. Deorum, Cur, inquit, non geſtiret taurus equæ contrectatione, equus vaccæ? Inter bubula animalia antiquiores primum locum tribuebant bobus, & non ſine ratione ſanè, cùm boues eximiæ vtilitatis ſint hominibus, ideoque Tull. 2. de nat. Deor. Tanta, inquit, putabatur vtilitas percipi ex bobus, vt eorum viſceribus veſci ſcelus haberetur. Nihilominùs ex altera parte, etiam vaccæ maximi emolumenti ſunt ijſdem hominibus, cùm vaccæ eædem, quibuſdam in locis aratris iungantur, plauſtra trahant, vitulos generent & alant, atq; lac ſuppeditantes, caſeum, aliaque ſimilia lacticinia hominibus præbeant; vnde Virgil. Maro 3. Georg.

——— *nec tibi fœtæ,*
More patrum, niuea implebunt mulctralia vaccæ,
Sed tota in dulces conſument vbera natos.

Vaccæ quemadmodum ſuperiùs affirmabatur, ſunt boues fæminæ, eiuſdem ergo naturæ erunt atque boues, frigidi nempe, ſicci, atque craſſi alimenti, præſertim verò ſi vetuſtiores ſint. Apicius harum carnem, ſicuti & boum, elixam comedendam eſſe aſſerebat.

De alijs quadrupedibus domeſticis, Oue, Agno, Veruece, Ariete, Capra, Hœdo. Caput XXX.

OVIS græcè ὄις dicitur, hoc eſt ab hiatu, quem emittit. Ouis & pecus differunt inter ſe tanquam genus à ſpecie, pecus enim continet ſub ſe ouem, capram, & alia animalia, quæ ſub hominis imperio è pabulo terræ paſcũtur. Vnde Varro lib. 2. de re Ruſtica cap. 5. Qui gregem armentorum emere vult, obſeruare debet, vt ſint hæ pecudes ætate prouectę, ad fructus ferendos integrę. Seruius Rex, referente Plin. lib. 18. c. 3. Ouiũ, boumq; effigie primus æs ſignauit: nempe quia veluti de bubulis ſuperiùs affirmabatur, maximi momẽti hominibus ſunt oues; nam auxiliantur ijſdem lacte primùm, quod quidem lac dulce magis eſt, quàm bubulũ, nec non etiam maioris nutrimenti ex Plin. lib. 28. cap. 9. Auxiliantur præterea oues hominibus caſeo & alijs lacticinijs, pelle, lana: vnde Cicero lib. de nat. Deor. Ouium villis inquit, confectis, atque contextis, homines veſtiuntur. Et Ouid. 5. Metamorph.

——— *inque tuendos*
Natum homines, plenoquæ fertis in vbere nectar?
Mollia, quæ nobis veſtras velamina lanas
Præbetis, vitaq; magis, quàm morte iuuatis.

Vnde Varro lib. 2. de re Ruſtica cap. 2. De antiquiſſimis, ait, illuſtriſſimus quiſque paſtor erat. Ouid. lib. 3. Faſtorũ ſcribit, Romulum à Fauſtulo inter paſtores educatum fuiſſe, & aliquando oues pauiſſe, his verbis concinens:

In ſtabulis habitaſſe, & oues pauiſſe nocebat.

Et primo Faſtorum

Paſcebatq; ſuas ipſe ſenator oues.

Nempe quia vectigal magnum ex ouibus, antiquiſſimis temporibus erat ſicuti & nunc maximi momenti ſunt hominibus; ſed omittamus hæc.

Olim apud Homerum Proci Penelopes oues edebant, & ſacrificabant. Achilles apud eundem Priamo ouem albam appoſuit, ſicuti Neſtor Rex Thelemaco Vlyſſis filio: vnde idem Thelemachus lamentabatur, quod Proci oues ſuas, ac boues abſumerent. Quare oues primis illis temporibus pro cibo in vſu erant etiam magnatibus: nũc verò in victu & cibis, luxu magis magiſq; aucto, ouilla caro plebeia eſt, & non niſi ruſtici eadem veſcũtur: valde enim humida eſt, atq; pituitoſa ex Hipp. lib. de nat. hum. com. 1. tex. 44. Excrementitia, malique ſucci etiam ex Paulo Aegineta lib. 1. cap. 84. atque ex Gal. lib. de cibis boni & mali ſuc. cap. 3. Concoctu difficilis, nec non muccoſo lentoq; & viſcido humore abundans. Vnde aſſa potiùs quàm elixa comedenda eſt.

Accedamus nunc ad agnum ouis filium, de quo Cicero lib. de diuin. per ſom. atque ſen. ſic loquitur: Villa abundet porco, hœdo, agno. Olim agnina caro fuerit in magno pretio nec ne, dubitari valde poteſt, propterea quod Horat. 1. Epiſt. 15. vilem fuiſſe teſtatur agninam carnem his verbis:

——— *patinas cœnabat omaſi*
Vilis & agnini, ———

Plaut. verò in Aulularia Romanis caram fuiſſe agninam carnem ait his verſibus concinens

Venio

Venio ad macellum, rogito piſces, indicant
Caros, agninam caram, caram bubulam,
Vitulinam, cetum, porcinam, cara omnia.

Et Horat. in Epod. Ode 2. agens de laudibus vitæ ruſticæ, quaſi in delitijs quodammodo fuiſſe ait:

Vel agna feſtis cæſa terminalibus,
Vel hœdus ereptus lupo.

Vtrum verò agnina caro nobilis ſit nec ne? Ego negatiuè reſponderem, nam experientia id manifeſtiſſimè docet, procerum culinæ huiuſmodi carnem non admittunt, cùm inſuauis ſit, & fœdum quendam expiret odorem. Gal. 3. de alim. facult. cap. 3. Agni carnem, inquit, habent humidiſſimam, atque pituitoſam. Et libro de attenuante victus ratione cap. 8. Solis hœdis innoxiè vtare, agnorum eſus propter inſignem humiditatem eſt fugiendus. Muccoſa eſt etiam agnina caro, docet idem Gal. lib. 1. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. Præſertim verò ſi valde iuuenes agni ſint. Ideò anniculi ſaltem eſſe debēt ex Medico Iſaac, & neotericè magis ex Hieronymo Cardano lib. 3. de ſanit. tuenda. Sunt amplius magis vel minùs boni agni, prout paſcua habuerint meliora ſiue deteriora; in mōtanis namque paſcuis nutriti meliores ſunt, deteriores verò in maritimis. Poſtremò tempus opportunum magis ad veſcendū agni carne, extremum hyemis eſt, atque ver: vnde Virgil. 1. Georg.

Inprimis venerare deos, atque annua magnæ
Sacra refer Cereri, lætis operatus in herbis,
Extremæ ſub caſum hyemis, iam vere ſereno,
Tunc agni pingues, & tunc molliſſima vina,
Tunc ſomni dulces, denſæq; in montibus vmbræ.

Tertio loco proponebatur veruex, qui ita appellatur ab inuerſis teſticulis, eſt enim veruex mas inter oues, cui teſticuli inuerſi ſiue ademptí ſunt. De ſpadonibus, ſiue caſtratis agens Ariſtot. 10. probl. 38. Cur ſpadonibus, inquit, cætera in ſexum fæmineum vitiata mutantur; vox enim

tenuis

tenuis corpus imbecillũ. Deniq; ita homines commutantur, vt etiam cæterorum animaliũ quæcumque caſtrata. Quare veruex licet mas ouium ſit, nihilominùs ademptis teſticulis, in fæmineam naturam, atque frigidum quodammodo temperamentum eundem commutari aſſerendum eſt: Frigeſcunt enim animalia omnia, cùm primùm teſtes amiſerint ex Gal. ſententia Cardano referente 3. de ſanit. tuenda cap. 5. eo quia priuata ſunt innati caloris origine, totumque corporis robur his collabitur perinde ac ſi ſenes fuerint, coarctantur venæ, nec ſanguis floridus exiſtit, arteriæ quoque parùm, ac imbecilliter, ſicut ſenibus pulſant. Teſtes enim, ſubiungit ibidem Cardanus, robur animalibus exhibent, atque totum corpus caliditate multa perfundunt: quapropter quæ eis priuantur, nulla venereorum libidine afficiuntur. Obeſi autem ac pingues veruecces euadunt, carniſque ſuauitatem non exiguam acquirunt, quæ ſatis tenuis, & boni ſucci eſt, atque concoctu teneritudine ſubſtantiæ minimè contumax, niſi veteres & antiqui fuerint, quorum carnes peſſimæ ſunt, tum ad concoquendum, tum ad ſuccum bonum generandum, tum ad nutriendum, craſſum etenim generant ſanguinem. Iuuenes ergò, & vnius anni boni ſunt, atque ad ſanitatem conuenientes, ad moderatam caliditatem necnon humiditatem declinantes; ideoque in vſu hominum frequentiſſimè veniunt. Et hæc Cardan. Quæ de veruecibus montanis fortaſſe vera ſunt, nam de Romanis in totũ affirmari non poſſunt, cùm Romæ non niſi viles & pauperes homines veruecina carne veſcantur, quæ ouillum quendam odorem adhuc retinet, olfactui atque palato ſatis iniucundum.

Accedamus nunc ad arietem, qui græcè *κτίλος* à *κίω* ſcilicet verbo dicitur, hoc eſt anteuado, gregem namq; præcedit aries, atque dux gregis eſt apud Homerum; vnde Pro. lib. 3.

Corni-

Corniger Idæi vacuam paſtoris in aulam
Dux aries ſaturas ipſe reduxit oues.

Et Seneca in Thyeſtes.

Arcanus Aries, ductor opulenti gregis.

Theophilactus etiam in Epiſt. Dux ouium, inquit, mirabilis aries, mihi perijt, & pecora paſtorali imperio orbauit; nam aries tanquam caput, nec non omnium aliarum ouiũ princeps, cunctis alijs præcedit, atque dominatur. Sicuti autem aries primum locum tenet inter oues, ita etiam aries in cœlo primum eſt zodiaci ſignum, in quo Sol ſuam habet exaltationem, atque capiti dominatur. Aries poſtremò ab ara dicitur cum Iſidoro, ex eo quia olim aris imponi ad ſacrificia ſoleret. Sed relinquamus hæc; quantum ad valetudinem tuendam, aries mali ſucci eſt, concoctu difficilis, inſuauis; fœdum enim odorem atque viroſum redolet: pauci aut nulli eodem veſcuntur.

Sed quid de capra aſſeremus? Capra αἴξ græcè dicitur, hoc eſt carpa, nempe quia virgulta carpit, aſſerunt Nonius, Varro atque Cicero; vel quod captet aſpera, vel à crurum crepitu dicitur, inquit Feſtus, vnde & crepas eaſdem antiqui vocabant, ita Palladius recenſet lib. 2. de re Ruſtica cap. 3. Capra eſt etiam ſignum cœleſte, quæ (vt Poetis placet) Amaltheæ capra fuit, cuius lacte educatus Iuppiter: quare poſtea rerum potitus, inter aſtra eam collocauit. Auribus capras ſpirare, non naribus, nec vnquam febre carere, Archelaus autor eſt, refert Plin. lib. 8. cap. 50. Eſt inſuper capra pecoris genus æquè vtile atque neceſſarium hominibus, veluti ouis ſuperiùs recenſita; nam & carne, caſeo, lacticinijs plurimis, pelle, pilis, atque alijs ſimilibus hominum neceſſitatibus ſuccurrit, quinimò vlteriùs millia remediorũ ex capra demonſtrantur, quod equidem miror, cùm febri negetur carere, inquit idem Plin. lib 28. cap. 10. quorum remediorum plurima ibidem recenſentur, & legere eſt. Hippoc. 4. de rat. vict. in acut. tex. 100. Caprinæ carnes, ait, quæ in bubulis mala ſunt,

omnia

omnia habent, cruditates enim generant, flatus, ructuſq; malè olentes, cum Gal. etiam ibidem, & choleram paſſionem faciunt: nam calidæ & ſiccæ ſunt, vnde prauum acremque ſuccum generant qui vix confici poteſt. Athenæus inſuper caprinam carnem olidam quidem eſſe dicit, ſed ſi conficiatur plurimum alere, plurimumque corpori robur addere, Clito macumq; Carthaginenſem nouæ Academiæ ſectatorem, ſolitū ferri dicere, quendam Athletam Thebanum omnes ſuæ ætatis viros ſuperare, quod caprinis carnibus veſceretur, tenacibus illis, & concoctu difficillimis, quarum eſu, olidus è corpore ſudor emanaret.

Hædus capræ fœtus eſt, dicitur græcè ἔριφος ἀπὸ τῶν ὄρχεων, hoc eſt à teſticulis. Alij verò qui per œ ſcribunt à lingua Sabina eius originem petunt, illi enim hœdū dicebant, quod Romani dicebant fœdum, ita recēſet Ambroſius Calepinus: De nomine autem hædi quidquid ſit, Gal. 3. de alim. facult. cap. 1. vt vituli carnes, inquit, ad conficiendum habētur perfectis bobus præſtantiores, ſic hœdi capris. Cardan. etiam lib. contrad. med. & poſtea lib. 3. de ſanit. tuenda cap. 6. Hœdinam carnem, ait, in actiuis qualitatibus temperatam eſſe, imò potiùs ad aliqualem caliditatem declinare; in paſſiuis verò, & ſi ſiccitate naturali prædita ſit, ætatis tamen humiditate contemperari, cùm lactentes à primo menſe ad ſecundum vſque comedi ſoleāt, quo tempore tenelli ſunt, & humiditate referti: ideò ſubiungit, inter cæteras quadrupedū carnes hœdina ſemper ſalubritate primatum obtinet. Atque Gal. ante ipſum Cardan. lib. de attenuan. vict rat. cap. 8. Solis hædis innoxiè vtare ait, nam agnorū eſus propter inſignem humiditatem eſt fugiendus. Vltra ſecundū menſem verò, & ſtatim atque recenter nati ſunt hædi, poſt duos vel tres dies non ſunt adeò ſalutares; illi enim duriuſculi ſunt, & viroſum ſaporem redolent aliquem. Hi verò muccoſi magiſq; humidi ſunt. Eſſet nunc agendum de hirco, qui olidus

eſt, valdeque fœtet; vnde Polit. Non olidi coniux hirci. Non olidi ſermo hirci nos etiam aſſeremus.

De partibus Animalium.
Caput XXXI.

EXplicit iam ſermo, ſiue tractatus de animalibus tam volatilibus, quàm etiam quadrupedibus; nunc locus expoſtulat, vt de eorundem partibus verba faciamus. Atque à capite exordia ſumentes, primùm ſeſe offerunt criſtæ, quæ in parte externa & ſuperiore eiuſdem capitis reperiũtur; appellantur verò à Græcis λόφοι, hoc eſt capitis vertices, faſtigia, ſummitates, & præcipuè coni illi in vertice gallorum exiſtentes, atq; aliorũ quorundam animaliũ. Vnde Ariſtot lib. 2. de hiſt animal. cap. 12. Ad hæc, inquit, auium nonnullis criſta addita eſt: quam cùm cæteræ pennarũ eminentia quadam extructam, gerant, gallinaceus vnus peculiarem ſibi ſortitus eſt: ſic enim inſtitutam, vt nec caro ſit, nec à natura carnis omnino aliena. Olim Romæ adeò ingluuies aucta erat, vt etiam in criſtis quidam helluones ſuauitatem inuenerint: nam Lampridius de Heliogabalo alloquens: Hic, ait, comedit ſæpiùs ad imitationem Apicij, calcanea camelorum, & criſtas viuis gallinaceis demptas. Atque Plin. lib. 10. cap. 22. Meſſalinus Cotta, recenſet, Meſſalæ Oratoris filius, palmas pedum anſeris torrere, atq; patinis cum gallinaceorum criſtis condire reperit. Quidquid autem de his ſit, duræ ſubſtantiæ ſunt criſtæ, & per conſequens difficilis concoctionis, neque optimæ etiam nutritionis.

In capite, ſed parte eiuſdem interna, reperitur etiam cerebrum, ἐγκέφαλος græcè dictum, de quo Plin. lib. 11. c. 37. agens ita loquitur: Hoc eſt viſcerum excelſiſſimum, proximumque cœlo capitis, ſine carne, ſine cruore, ſine ſordibus: hanc habent ſenſus arcem: hic culmen altiſſimum,

hic mentis eſt regimen. Tull. autem 1. Tuſc. Alijs, inquit, pars quædam cerebri viſa eſt animi principatum tenere: alijs nec cor ipſum placet, nec cerebri quandam partem eſſe animum: ſed alij in corde, alij in cerebro dixerunt animi eſſe ſedem & locum. Ariſtot. 2. de part. animal. c. 7. de cerebro, vt pars ſubſtantifica eſt, agendo ita diſſerit. Nam cerebrum quoque medullam eſſe, atque originem medullæ, compluribus placuit auctoribus: argumento quod dorſi medullam iunctam cum cerebro cernerent. Sed res contra ſe habet, omnino propè dixerim; cerebrũ enim partium omnium corporis frigidiſſimum eſt, cum medulla calida ſuaptè natura ſit: Quod eius pinguedine, & axungia perſpicuum eſt: idque facit, vt cerebro iungi, continuarique poſſit ipſa dorſi medulla. Solet enim natura ſemper emoliri contra cuiuſuis exuperantiam auxiliũ, per coniunctionem rei aduerſæ, vt exceſſum alterius altero compenſet, & moderetur. Naturam obtinet cerebrũ aquæ & terræ communem, idque ex eo patet, quoniam dum coquitur, indureſcit, atque ſicceſcit, vt humore exacto à calore, tenera portio relinquatur. Cerebri frigiditas tactu percipitur, ibid. docet Ariſtot. & ratione intelligitur, quod omniũ maximè humorũ corporis ſanguine caret; quippe quod nihil ſanguinis habeat, ſqualloreque obſitum ſit, atque horridum. Fuit autem à natura ita frigidum generatum, vt calorem feruoremq; cordis temperarent, atque temperiem afferrent. Et poſtremò inter omnia animalia homo plurimum cerebri habet, ſcilicet proportione ſui corporis: & inter homines, mares plùs quàm fæminæ. His autem nunc ex Ariſtotele ſuppoſitis atque præmiſſis; cerebrum pituitoſum eſt, ſuccum craſſum generat, tardè atque difficulter permeat, & niſi ſtomacho valeant, qui cerebrũ comedunt, noxam recipiunt non mediocrẽ, propterea quod nauſeam concitat, quinimò cũ cuipiam à cibo vomitum mouere vis; huius partem pinguiter conditam, poſtremis epulis edendã exhibe, ex Gal. 3. de alim.

facult. cap. 8. Elixum indeque in Sartagine frixum non parùm iucundum experior, & mei quidem domeſtici probant, inquit Cardan. lib. 3. de ſanit. tuen. cap. 2.

In eodem capite atque externè ſunt oculi, qui græcè ὀφθαλμοὶ appellantur. Dicuntur autem oculi ab occulendo; vnde Lactant. lib. de Opif. Vt igitur oculi munitiores eſſent ab iniuria, ciliorum teguminibus occulit, inde oculos dictos Varroni placet. Tull. lib. 2. de nat. Deor. Oculi, ait, tanquam ſpeculatores altiſſimum locum obtinent, & oculi ianuæ cordis ſunt, aſſerebat ille alter. Sed audiamus Plin. lib. 11. cap. 37. de oculis omnium doctiſſimè loquentem. Frons & alijs, ſed homini tantum triſtitiæ, hilaritatis, clementiæ, ſeueritatis index. In aſcenſu eius ſupercilia homini, & pariter, & alternè mobilia, & in ijs pars animi. Negamus, annuimus. Hæc maximè indicant faſtum. Superbia alibi conceptaculum, ſed hìc ſedem habet. In corde naſcitur, huc ſubit, hìc pendet. Nihil altiùs ſimul, abruptiuſque inuenit in corpore vbi ſolitaria eſſet. Subiacent oculi pars corporis precioſiſſima, & qui lucis vſu vitam diſtinguant à morte. Non omnibus animalium hi. Et paulò inferiùs ſubdit. Ferũt Tiberio Cæſari, nec alij genitorũ mortaliũ, fuiſſe naturam: vt expergefactus noctu pauliſper, haud alio modo quàm luce clara contueretur omnia, paulatim tenebris ſeſe obducentibus. Diuo Auguſto equorum more glauci fuere, ſupraque hominem albicantis magnitudinis, quam ob cauſam diligentiùs ſpectari eos, iracundè ferebat. Claudio Cæſari ab angulis candore carnoſo, ſanguineis venis ſubinde ſuffuſi: Caio principi rigentes: Neroni niſi cum conniueret ad propè admota hebetes. Viginti gladiatorum paria in Caij principis ludo fuere, in ijs duo omnino qui contra comminationem aliquam non conniuerent, & ob id inuicti. Tantæ hoc difficultatis eſt homini. Pleriſque verò naturale, vt nictare non ceſſent, quos pauidiores accepimus. Deinde ſubiungit ibidem Plin. Neque vlla ex parte maiora animi indicia

cunctis animalibus, ſed homini maximè, ideſt moderationis, clementiæ, miſericordiæ, odij, amoris, triſtitiæ, lætitiæ. Contuitu quoque multiformes, truces, torui, flagrantes, graues, tranſuerſi, limi, ſummiſſi, blandi. Profectò in oculis animus inhabitat. Ardent, intenduntur, humectant, conniuent. Hinc illę miſericordiæ lacrymæ. Hos cùm oſculamur, animum ipſum videmur attingere. Hinc fletus & rigantes ora riui. Quis ille humor eſt, in dolore tam fœcundus & paratus, aut vbi reliquo tempore? Animo autem videmus, animo cernimus: oculi ceu vaſa quædam, viſibilem eius partem accipiunt, atque tranſmittunt. Sic magna cogitatio obcæcat, abducto intus viſu. Sic in morbo comitiali aperti nihil cernunt, animo caligante. Sed omittamus hæc, huiuſcemodi plura ſi quis cupiat, adeat Plin. doctiſſimum, atque diligentiſſ. autorem.

Oculi frigidi & humidi ſunt ex Ariſtot. lib. 2. de generat. animal. cap. 4. Et ratio eſt, quoniam in cerebrum finiunt ex eodem Ariſt. lib. 1. de hiſt. animal. cap. 11. Guſtu ſuaues ſunt oculi, & maximè expetuntur à nonnullis, pręſertim hædorum; vnde adagium commune, oculi hædi, lingua vitulæ. Sunt autem ſuaues atq; iucundi oculi, præſertim ſi ſint animalis cuiuſdam pinguis, atq; cum muſculis eorundem tenellis etiam comedi ſolent.

Poſt oculum ſequitur lingua, pars etiam corporis nobiliſſima, & quæ animum ſecundo loco repræſentat: quidquid enim in animo reſidet, lingua exprimitur; vnde Horat. Linguam animi interpretem appellat lib. de art. poet. his verbis concinens:

Poſt adfert animi motus interprete lingua.

Prout nempe animus ſeſe habet, eodem modo & lingua loquitur, ideoque mala vel bona lingua dicitur. De lingua mala audiamus Virg. Ecl. 7.

Ne vati noceat mala lingua futuro.

Et Poeta alter

Non felle vacat fæcunda malorum lingua parens.

Lin-

Lingua græcè γλῶσσα appellatur, latinè verò dicitur lingua, ex eo quod eius miniſterio lingentes vtamur. Cicero de nat. Deor. In ore, inquit, ſita eſt lingua, finita dentibus, quæ ſonos diſtinctos & preſſos efficit, cùm ad dentes & ad alias partes pellit oris, itaque plectri ſimilem linguam noſtri ſolent dicere, chordarum dentes: eſt enim lingua pars corporis voci formandæ, atque ſaporibus dignoſcendis deſtinata. Quare Plin. lib. 11. cap. 37. Intellectus ſaporum, ait, eſt cæteris in prima lingua, homini & in palato. Gal. lib. de vſu part. cap. 10. Ni lingua moueretur, inquit, qui fieri poſſet vt maſticatio, tranſglutitio, ac ſermo noſtra eſſet actio? Olim linguæ inter lautitias conuiuarum habebantur, & præſertim linguæ phœnicopterum, quas Tranquillus in patina Vitellij etiam fuiſſe ait, ſicut & ſcarorum iecinora, phaſianorum, & pauonum cerebella, atque murenarum lactes à Carpathio vſque freto per Nouerchos petitarum. Si quis autem à me quærat cur linguæ phœnicopterum tanti fiebant à Vitellio? Ego ſanè nullam aliam reſponſionem exhiberem, niſi quia linguæ harum auium magnæ ſunt, molles, fungoſæ, & per conſequens ſuaues etiam, ſicuti & linguæ aliorum animalium ijſdem rationibus palato arrident: ideoque inter piſces laudantur linguę tincarum, inter quadrupedia linguæ vitularum, ſeu aliorum ſimilium animaliũ, quæ linguas magnas habent, humidas, nec non fungoſas. Sunt amplius linguæ guſtu ſuaues, dicerem, quoniam ſanguineę ſubſtantiæ ſunt; vt enim ſanguis ſuauior eſt inter cæteros humores, ita etiam & quæ ſanguineam ſubſtantiam habent, ſuauiſſima ſunt. Linguæ peculiaris quædam ſubſtantia eſt, inquit Gal. ibidem, alimenti bonitate præſtat, ait Cardan. lib. 3. de ſanit. tuenda cap. 2. Et præſertim ſi animalis iunioris ſit, nam aliàs dura eſt atque difficilis concoctionis, cùm ex Galeno ibidem in lingua ad varios motus deſtinata, ſurſum ſcilicet, deorſum, atque ad latera, multi adſint muſculi, duæ arteriæ, duæ venæ, atque neruorum duæ etiam coniugationes,

tiones, quæ omnia duræ ſubſtantiæ ſunt ex propria natura, atque præſertim in ſenioribus animalibus.

Expenſa lingua glandulæ, aliàs tonſillæ dictæ ſeſe offerunt, mamillæ, teſtes, quæ partes eiuſdem ferè naturæ ſunt. Et circa glandulas Plin. lib. 11. cap. 37. ſic loquitur: In ſuibus glandulæ appellantur, quæ in homine vocantur tonſillæ, hoc eſt partes illæ faucium, quæ vtrinque iuxta Gargareonem ſitæ ſunt, atque à Græcis παρισθμία appellantur. Gal. 3. de alim. facult. cap. 6. Omnibus autem glandulis, inquit, illud commune eſt, vt ſuaues in cibo, ac friabiles appareant. Mamillares verò cùm lac habent, de ipſius etiam dulcedine quidpiam præſeferunt. Et Paul. Aegineta lib. 1. cap. 85. Glandulæ ſuaues, & friabiles ſunt, boni etiam ſucci ſunt, ſi à valido ventriculo concoquãtur, ſin minùs crudum, pituitoſumque ſuccum generant, atq; ægrè diſtribuuntur, nec non iuniorum animalium meliores ſunt, quàm ſeniorum.

Mamma receptaculum lactis eſt in fæmina, quo fœtum educat, quod & vber etiam appellatur. Et Ariſt. 3. de hiſt. animal. cap. 20. Quæ verò lac habent omnia mammis id continent: Mammæ autem datæ ijs ſunt, quæ animal & intra ſe concipiunt, & in lucem edunt. Mammis laxior contextus corporis eſt, ex Ariſtot. lib. 1. cap. 12. iuncta papilla, per quam fæminis lac tranſmiſſum elicitur. In maribus etiam lac fieri poteſt, verùm caro ijs ſpiſſa, mulieribus fungoſa, foraminulentaque eſt. lib. 1. de cibis boni & mali ſucci Gal. cap. 3. Quæ in mammis glandulæ habentur, inquit, ſi lac in ſe continent, vbera appellantur, craſſique ſucci edulia ſunt. Et lib. 3. de alimen. facult. cap. 6. Omnibus autem glandulis illud eſt commune, vt ſuaues in cibo, & friabiles appareant, mamillares verò cùm lac habent, de ipſius etiam dulcedine quidpiam præſeferunt. Et ibidem. Glandulæ mamillares probi ſunt alimenti, ad carnium enim alimentum propè accedunt. Olim mammæ tanquam cibus ſuauis menſis apponebantur, vnde

Mar-

Martialis libro 2. Epigram. 37. ad Cæcilianum ſic loquitur:

Quidquid ponitur hinc & inde verris,
Mammas ſuminis, imbricemque porci,
Communemque duobus attagenam.

Et Plin. lib. 8. cap. 51. Hinc, inquit, Cenſoriarum legum paginæ, interdictaq; cœnis abdomina, glandia, teſticuli.

Eiuſdem naturæ cum glandulis & mammis ſunt etiam teſtes, veluti ſuperiùs dicebamus, de quibus Galen. agens lib. 3. de alim. facult. cap. 6. ſic loquitur; Teſtes autem cùm ex genere ſint glandularum, non perinde tamen laudabilis ſunt ſucci, vt mamillares, ſed habent viroſũ quiddam ſeminis, quod generant, naturam referentes, ceu renes vrinæ: atq; etiam animalium greſſilium teſtes ad coquendum longè ſunt difficiliores: nam gallorum gallinaceorum altilium teſtes, & ſuauiſſimi ſunt, & laudabile corpori præbent alimentum. Glandulæ item collo veſſicæ adiacentes, propè ad teſtium naturam accedunt. Sunt quidam qui renes quoque inter glandulas recenſent, hi namq; glanduloſum quiddam habere ipſis videntur, verùm praui admodum ſucci ſunt, & concoctu difficiles, & hæc Gal. Quibus ſimilia ait quoque cap. 7. eiuſdem libri, vbi particulariter de ſuibus agendo; Nam quantò ſuum caro, inquit, alijs eſt præſtantior, tanto horum quoque teſtes aliorum animantium teſtibus ſunt meliores; ſoli autem gallorum gallinaceorum vndequaq; ſunt præſtantiſſimi, & potiſſimùm eorũ qui ſaginati fuerint. Pedeſtriũ verò teſtes, legitur ibidem, ad coquendum ſunt difficiles, & mali ſucci, nutriunt tamen ſi bellè conficiantur. Paul. etiam Aegineta, Teſtes atque renes guſtu inſuaues ſunt, ait, & concoqui difficiles, at ſaginatorum gallinaceorum teſticuli, & ſuaues, & probum corpori præbent alimentũ: quemadmodum taurorum, hircorum, & arietum, coctioni reſiſtunt, & vitioſos generant humores.

De corde ſubinde agentes, audiamus primò, quæ Plin.

omnium

omnium doctiſſimè loquitur lib. 11. natural. hiſt. cap. 37. Cor animalibus cæteris in medio pectore eſt, homini tantùm infra læuam papillam, turbinato mucrone in priora eminens. Piſcibus ſolis ad os ſpectat. Hoc primũ naſcentibus formari in vtero tradunt: deinde cerebrum, ſicut tardiſſimè oculos. Sed hos primùm emori, cor nouiſſimè. Huic præcipuus calor. Palpitat certè, & quaſi alterum mouetur animal, intra præmolli firmoq; opertum membranę inuolucro, munitum coſtarum & pectoris muro, vt pariat præcipuam vitæ cauſam & originem. Prima domicilia intra ſe animo & ſanguini præbet, ſinuoſo ſpecu, & in magnis animalibus triplici, in nullo non gemino. Ibi mens habitat. Ex hoc fonte duæ grandes venæ in priora & terga diſcurrunt, ſparſæq; ramorum ſerie, per alias minores omnibus membris vitalem ſanguinem rigant. Solùm hoc viſcerum vitijs non maceratur, nec ſupplicia vitæ trahit, læſumq; mortem ilicò affert. Cæteris corruptis vitalitas in corde durat. Bruta exiſtimantur animalium quibus durũ riget, audacia quibus paruum eſt, pauida quibus prægrande. Maximum autem eſt proportione muribus, lepori, aſino, ceruo, poſthæc muſtelis, hyenis, & omnibus timidis, aut propter metum maleficis. Augeri id per ſingulos annos in homine, ac binas drachmas ponderis ad quinquageſimum annum accedere: ab eo detrahi tantundem, & ideò non viuere hominem vltra centeſimum annum defectu cordis, *Aegyptij* exiſtimant, quibus mos eſt cadauera aſſeruare medicata. Hirto corde gigni quoſdam homines proditur, neque alios fortioris eſſe induſtriæ, ſicut Ariſtomenem Meſſenium, qui trecentos occidit Lacedæmonios. Ipſe conuulneratus & captus ſemel per cauernam latomiarum euaſit, anguſtos vulpium aditus ſecutus. Iterum captus, ſopitis cuſtodibus ſomno, ad ignem aduolutus lora cum corpore exuſſit. Tertiò capto Lacedęmonij pectus diſſecuere cauſa videndi, hirſutumq; cor repertũ eſt, & hæc Plin. Quibus omnibus fauet etiam

Ariſtoteles lib. de ſenſu & ſenſilibus, lib. de ſpiratione, libro de ſomno & vigilia, lib. de part. animal. & earũ cauſ. cap. 4. lib. 4. de generat. animal. cap. 7. & alijs quamplurimis locis; præſertim verò aſſentitur Plin. Ariſtot. circa illam partem, in qua ſuperiùs, ibi mens reſidet, inquit, hoc eſt quod mens, ſiue intellectus in corde reperiatur, non autem capite, vt communis ſententia eſt. Cor enim, inquit Ariſtot. lib. 3. de part. animal. & earum cauſ. cap. 4. Statim omniũ partium primùm conſiſtens, ſanguinolentum eſt. Motus etiam lætitiæ, ac triſtitiæ, deniq; omnium ſenſuum hinc oriri, eodemque deſinere videntur; quod idem & ſuperiùs cap. 3. dixerat etiam.

Et quod mens ſiue intellectus in corde reſideat, fuit etiam ſententia aliorum magnorum virorũ, inter cæteros Virg. Maronis, qui omnes operationes mentis in corde fieri recenſet; vnde 1. Aeneid.

Spem vultu ſimulat, premit altum corde dolorem.

Ibidem

Soluite corde metum Teucri ſecludite curas

Lib. 4. Aeneid.

Lumina & obnixus curam ſub corde premebat.
Sic adeo inſiſtit, ſecumque ita corde volutat.
Lenibant curas, & corda oblita laborum.

5. etiam Aeneid.

Corda pauor pulſans, laudumq; arrecta Cupido.

6. Aeneidos.

Atque hæc ipſe ſuo triſti cum corde volutat
Corde dolor triſti: gaudet cognomine terra.
Incolimus. Sed vos (ſi fert ita corde voluntas.
Et rabie fera corda tument.
Os rabidum fera corda domans, fingitq; premendo.

8. Aeneidos.

Multaque dura ſuo triſti cum corde putabat.

10. Aeneid.

Corde premit gemitum, lacrymaſq; effudit inanes.

Imo in corde pudor, miſtoq; inſania luctu.

Et 12. Æneidos.

Horreſcunt corda agricolis ———

3. denique Georg.

Corda pauor pulſans, ———

concinit Virgilius. Ex quibus omnibus colligitur, quod mens, ſiue intellectus, in corde ſuam ſedem habeat, cùm & ibidem omnes mentis operationes exerceantur. Cogitationes meæ in corde meo, inquit etiam Pſalmiſta. Diocles ſecundus medicus ab Hippocrate in Epiſt. ad Antigonum Regem, pro valetudine tuenda, quam epiſtolam Paul. refert lib. 2. cap. 20. Omnes morbos acutos in thorace fieri aſſerit. Ergo phrænitis in qua mens læditur, in thorace etiam generatur; nempe quia dicet aliquis, in thorace cor reperitur, vbi mens reſidet. Ticon Catapulta percuſſus in phrene ridendo perijt, refert etiam Hipp. in Epid. Riſus eſt accidens proprium mentis; Ergo in thorace fit, vbi cor, atque mens adſunt. Et libello de corde clariùs loquendo Hippoc. Mens hominis, inquit, in ſiniſtro cordis ventriculo reſidet, & reliquæ animæ imperat. Sed quid plura? Ira ex Galeno definitur accenſio ſanguinis circa cor. Ira eſt mentis operatio, ira in corde fit. Ergo etiam mens in corde reſidet, ſicuti etiam dolor, timor, gaudium: nam dolor eſt conquaſſatio, ſiue laceratio cordis. Timor eſt retractio ſanguinis circa cor; & poſtremò gaudium in dilatatione ventriculorum cordis conſiſtit. Quare cùm omnes propriæ intellectus & mentis operationes in corde exerceantur, etiam mens, ſiue intellectus in corde quod reſideat, affirmandum eſt; quemadmodum plures alij id aſſerunt. Hanc quæſtionem alibi nos examinauimus; licet communis ſententia ſit, quod non in corde, ſed in capite reſideat animus, & pro hac etiam communiori ſententia poſſet dicere aliquis, non obſtare, quæ ſuperiùs in contrarium afferebantur; nempe verum quidem eſt, quod mens etiam

in corde ſuas exercet operationes, at non primario, ſed ſecundario reſponderi poteſt; vt exempli gratia, ira eſt accenſio ſanguinis circa cor, inquit Galen. veriſſimum hoc eſt, ſed non primariò, at ſecundariò; namque ira ex Ariſtotele in Ethic. eſt appetitus vindictæ, propter iniuriam receptam in ſe vel in ſuis. Hic, inquam, appetitus vindictæ primariò in capite exercetur; deinde verò ſecundariò in corde, nempe poſt mentis operationem in capite exercitam, in corde, inquam, ſanguis ferueſcit, & accenditur, pro vindicta patranda & exercenda. Sicuti etiam & idem de timore, dolore, & gaudio aſſerendum eſt. Quare cum Plin. & Ariſtot. in corde mentem reſidere aſſeruerunt, ſecundario intelligendi ſunt, non primario. Sed de his ſententijs quidquid ſit, hæc non faciunt ad menſam, ideo redeamus ad penſum, cordis ſubſtantia durior eſt, ac fibris magis ſcatet, ex Gal. lib. 1. de cib. boni & mali ſucci cap. 3. & 3. de alim. facult. cap. 12. Cor, inquit idem Galen. caro quidem eſt fibroſa ac dura, ideoque ad coquendum difficilis eſt, ac tardè permeat; verùm ſi rectè conficiatur, non exiguum, nec prauum, nec fluxile corpori præbet alimentum, licet guſtui eiuſdem caro non admodum quoque grata ſit.

Sub eo pulmo eſt, ſubiungit ibidem Plin. ſpirandique officina, attrahens ac reddens animam, idcirco ſpongioſus, ac fiſtulis inanibus cauus. Et Ariſtot. 2. de generat. animal. Pulmo, inquit, ſpirandi officio delegatus eſt, qui originem quidem ſui motus accipit ex corde, ſed ſua tum amplitudine, tum inanitate aditum ſpiritui patefacit: cùm enim attollitur, influit ſpiritus, cùm contrahitur, effluit. Pauca pulmonem habent, ibidem aſſerit Plin. aquatilia ac cætera oua parientia exiguum, ſpumoſum, nec ſanguineum, ideo non ſitiunt. Quanto minor hic corporibus, tantò velocitas maior. Quæ amplius pulmonem habent, omninò calidiora ſunt ijs, quæ non habent, docet etiam Ariſtot. 2. de generat. animal. cap. 1. & inter ea ſuperant, quæ non fun-

goſum, aut retorridum, & parùm ſanguinis continentem habent pulmonem, ſed ſanguinolentum & mollem. Obtinet amplius pulmo eandem ſedem, quam cor ex eodem Ariſtot. 3. de part. animal. & earum cauſis cap. 3. Atque prius perficitur, quàm animal ſpiret, docet idem Ariſtot. 2. de generat. animal. cap. 4. Quantum vero ad ſalubritatem, quoniam pulmo veluti ſpongia quædam eſt, ſi copioſius edatur, ventrem inſigniter inflat, atque parùm alimenti corpori etiam exhibet, cùm ſuccum in ſeipſo perexiguum contineat. In patella coctus pulmo, cum iure, aromatibus atque herbis odoratis, ſuauis eſt ex Cardano 2. de ſanit. tuenda cap. 2.

Longè tamen ſuauius, quinimò ſuauiſſimum eſt iecur reſpectu pulmonis, præſertim verò iecur anſerinum; vnde Plin. lib. 10. cap. 22. Antiqui, ait, hepar anſerinum ſaginatum lacte mulſo exemptum augebant. Et ibidem, quæſtio eſt apud antiquos, quis primùm tantum bonum inuenerit, ſcilicet hepar ſaginatum anſerinum, Scipio Metellus Vir Conſularis, an M. Seſtius eadem ætate Eques Romanus? Non ſolùm verò iecur anſerinum, ſed ſuillum quoque olim in pretio erat apud antiquos: ideoque Gal. lib. 3. de cibis boni & mali ſucci cap. 21. Quemadmodum, inquit, in ſuibus dum adhuc viuunt, hepar ex caricarũ paſtu ad voluptatem præparatur, ita in anſeribus video ipſarum alimenta lacte imbui. Iecur, vt inquit Erythræus in Indice, græcè ἧπαρ dicitur, vulgo cuiuſque animantis, alij fedego, alij fegado, vel fegato vocant, quaſi ficatum quippe de aprugno, aut ſuillo iecore, quod vetuſtas maximè mirata eſt. Sue fico paſta, quod Græci, vt ſcribit Aetius συκωτὸς appellant, quaſi ficatum dixeris. Eſt autem iecur viſcus incraſſato ſanguini ſimile, ſedes concupiſcentiæ ex Medicis atque Philoſophis, venarum omnium principiũ, & primum ſanguinis generandi inſtrumentum, ventriculum locis quibuſdam quaſi digitis circumquaq; complectens. Martial. lib. 13. de iecore anſerino concinens:

Aſpice

Aſpice quam tumeat magno iecur anſere maius

Certè iecur nulli eſt, niſi ſanguinem habentibus, ex Plin. lib. 11. cap. 37. & Ariſtot. 2. de hiſt. animal. cap. 15. Iecur, ait, in omnibus eſt, in quibus ſanguis: Lien magna ex parte omnibus quibus ſanguis. Et lib. 3. de part. animal. & earũ cauſ. cap. 12. Iecur autem, legitur, ad temperiem, ſanitatemque corporis multum confert. Finis namque eorum in ſanguine potiſſimum ſitus eſt: iecur autem, omnium viſcerum, excepto corde, ſanguine refertiſſimum eſt Gal. 3. de alim. facult. cap. 12. Omnium quidem animalium iecur craſſi eſt ſucci, inquit, ac ad coquendum difficile, tardèq; permeat: omnium autem eſt præſtantiſſimum ad voluptatem. Et lib. 1. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. In his, quæ craſſi ſucci cenſentur, iecur, renes, teſtes annumerandi ſunt, verùm iecur mali ſucci non eſt, renes, teſteſque non boni, his tamen exceptis, qui ex gallinaceis habentur, præcipuèq; ex ſaginatis, itemque ſuillo iecinore, ſi quando id animal caricis nutriatur. Quibus ſimilia docet Paul. lib. 1. cap. 85. Cor, inquiens, & iecur, craſſi ſucci ſunt, ægrè concoquuntur, & lentè tranſeunt.

Cæterùm lien melancholici atque vitioſi ſucci receptaculum eſt, eodemque nutritur, ex Gal. lib. 1. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. Quare non probi erit alimenti, ideoque à cibis, & menſis nobilium abdicandus eſt, quanquam aliquibus guſtui ſuauitatem præſtare videatur.

Renes vt paulò ſupra audiuiſtis ex Galeno, non boni ſucci ſunt, ſicuti etiam ventres, inteſtina, membranoſaq; omnia durioris ſunt ſubſtantiæ, difficilioris concoctionis, atque frigidioris ſicciorifque naturæ. Sanguis quilibet, ex Paul. lib. 1. cap. 85. vix concoquitur, præſertim craſſus & melancholicus, qualis eſt bubulcus, leporinus vtpote ſuauiſſimus commendatur: Ratio autem cur difficile concoquatur eſt, quia dum coquitur ſemper magis dureſcit. Pinguedo & adeps oleoſa ſunt ex Gal. lib. 3. de aliment. facult. cap. 11. humiditate tamen & ſiccitate inter

ſe

ſe differunt, adeps enim pinguedine ſiccior eſt, hæc autem duo praui ſunt alimenti. Plin. lib. 28. cap. 9. Proxima, inquit, in communibus adipis laus eſt, ſed maximè ſuilli, apud antiquos etiam Religioſi. Certè nouæ nuptæ intrantes etiamnum ſolemne habent poſtes eo attingere. Inueteratur duobus modis, aut cum ſale, aut ſincerus. Tantò vtilior, quantò ſit vetuſtior. Axungiam etiam Græci appellauere in voluminibus ſuis, neque eſt occulta virium cauſa, quoniam id animal herbarum radicibus veſcitur. Vſus igitur axungiæ eſt ad mollienda, excalfacienda, diſcutienda, purgandaque. Cæterùm adeps & axungia, ſicuti omnia alia pinguia & vnctuoſa, tanquam valde humida pituitam generant, & potiùs gulæ inſeruiunt, quàm tuendæ valetudini.

Spinalis medulla eiuſdem cum cerebro eſt generis, ac cerebri eiuſdem eſt naturæ, niſi quod cerebro durior eſt ex Gal. eodem 3. de alim. facult. cap. 10. nec non 1. de med. compoſit. ſecundum genera. Medulla verò quæ in oſſibus reperitur, nauſeam prouocat, nutrit tamen ſi ipſa probè conficiatur cum Gal. 3. de alim. facult. cap. 9. Et poſtremò lib. 1. de cib. boni & mali ſuc. Gal. cap. 3. In extremis, inquit, animantium partibus, caro ineſt pauciſſima, oſſuoſæ, & neruoſæ ſunt eædem partes: quare tenaci ſatis lentore, & glutinoſæ ſunt, eamq; ob cauſam ſimile etiam corpori alimentum præbent; eandem quoque naturam ſortitæ ſunt pedeſtrium animantium partes, quę penes labia ſitæ ſunt, lentum enim non craſſum humorem gignũt, commodè hæc coquũtur, itemq; alæ volatilium, communi quadam cum corporibus ſe exercẽtibus ratione, namq; hæc omnia excrementis carent; quæ verò in otio degunt excrementoſa ſunt. Atq; lib. 3. de alim. facult. cap. 4. Pedeſtrium quidem animalium excarnes partes corpus quidem minùs alunt, inquit idem Gal. Et hæc de carnibus ſatis ſint.

De

De Ouis. Caput XXXII.

OVA ex Ariſtot. 3. de gener. animal. cap. 2. mollia exeunt, & niſi ita exirent dolorem mouerent: egreſſa ſtatim refrigerata dura fiunt, euaporato humore quàm primùm. Atque Plin. lib. 10. cap. 52. Oua dum pariuntur molli putamine ſunt, ſed protinùs dureſcente. Ouorum ſpecies plures ſunt, cùm plures ſint etiam ſpecies auium, quæ oua pariunt. Quanquam verò diſſimilia ſint inter ſe quodammodo oua, conueniũt tamen in hoc, quod omnia ex duabus partibus conſtant, nempe vitello, ſiue luteo appellato, nec non albumine ſiue liquore illo candido, quo vitellum circumdatur. De albumine, atque vitello oui alloquens Ariſtot. 3. de gener. animal. cap. 2. Nam ijs, inquit, quæ forma animalis naſcuntur, cibus in alia corporis parte paratur, quod lac vocatur, videlicet in mammis. At auibus hoc idem in ouo natura conſtituit, Sed contra, quàm homines putant, & Alcmæon Crotoniates ait; Non enim albumen oui lac eſt, ſed vitellum; hoc enim pullis pro cibo eſt. Illi albumen pro cibo eſſe exiſtimant, propter coloris affinitatem. Et huius ſententiæ ante Alcmæonem fuit etiam Hippoc. lib. de nat. pueri, Ex oui luteo auis generatur, inquiens, ex albumine nutritur; Sed de hac re quidquid ſit pro nunc. Ariſtot. 3. dicto de generat. animal. cap. 1. de luteo, & albumine oui agens, Nec verò ſexus, ait, cauſa coloris duplicis eſt, vt candidum à mare, luteum à fæmina ſit; Sed ambo à fæmina proficiſcuntur. Verùm alterum frigidum, alterum calidum eſt, & 6. de hiſtor. animal. cap 2. idem Ariſtot. Naturam vitellus oui, & albumen habent contrariam, non tantùm colore, verùm etiam virtute. Vitellus enim ſpiſſatur frigore, albumen non, ſed ampliùs humet. Contra albumen ſpiſſatur igne, vitellus non, ſed mollis perſiſtit,

niſi

niſi peruratur : magiſq; in aqua feruente,quàm ad ignem cogitur, atque induratur. Membrana hæc inter ſe diſcernuntur. Longa vel rotunda amplius oua ſunt. Quæ autem oblonga ſunt oua, & faſtigio cacuminata fæminā edunt,ex eodem Ariſtot.6. de hiſt. animal. cap. 2. Quæ autem rotundiora, & parte ſui acutiore obtuſa orbiculum habent, marem gignunt, ſicut & Plin. huic ſententiæ aſtipulatur lib.10.cap. 52. & idem lib. 29. cap. 3. Cibo, ait, quot modis iuuent oua notum eſt, cùm tranſmeent faucium tumorem, calfactuq; obiter foueant; Nullus eſt alius cibus, qui in ægritudine alat, neque oneret, ſimulq; vim potus & cibi habeat. Et ibidem oua in ægritudine alunt, & non onerant ſimulque vini vſum, & cibi habent; Et ante Plin. Hippoc. lib. 2. de Diæta, Oua aſſerebat, robuſtum quid habent, alunt, inflant: Robuſtum quid habent, quoniam ex illis animalia generantur, alunt, quoniam pulli lac ſunt, inflant, quia ex parua mole in magnam diffundũtur. Nonnulli oua vitam breuiorem efficere, nec non calculos intra renes generare aſſeruerunt, quæ tamen falſiſſima ſunt, & experientiæ repugnant contra Alexand. Petronium 3. de victu Roman. cap. 18. Cùm Monachi & Religioſi plures ſint, qui ſolũmodo ouis veſcuntur, & tamen calculo non laborant, vitamq; ducunt diuturniorem. Gal 3. de alim. facultat. cap. 22. Inter oua laudat præcipuè gallinarum,& phaſianorum, nam hæc præſtantiora ſunt, deteriora verò anſerum, & ſtruthiocamelorum; Tremula, inquit ibidem, ad nutriendum omnium ſunt præſtantiſſima, ſorbilia autem minùs quidem nutriunt, ſed faciliùs quidem ſubducuntur, & pharingis aſperitates leuigant; Toſta verò & ad coquendum ſunt difficilia, & tardi tranſitus, craſſiuſq; alimentum corpori tribuunt; his verò tardiùs permeant, ac peioris ſunt ſucci, quæ in calidis cineribus aſſantur; quæ verò in ſartagine ſunt inſpiſſata peſſimũ habent omnibus modis alimentum, nam interim dum coquũtur in nidorem vertuntur, & præterquam quod ſuccum craſ-

ſum

ſum gignunt, ipſum etiam prauum gignunt, atque excrementitium. Porro quæ πνίκτα ideſt ſuffocata appellantur, elixis & aſſis ſunt meliora. Quæ eadem & ad verbum ferè repetit Galen. lib. 1. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. his verbis: Oua, quæ vel elixa, vel toſta penitus denſata ſint, craſſi ſucci cenſentur; frixa verò mali ſucci, fumoſæq; in ſtomacho cocturæ ſunt, ſecum etiam admixtos cibos corrumpentes. Quapropter inter deterrimas earum rerum habentur, quæ concoqui nequeunt; mediocriter verò cocta, quæ ideò tremula appellantur, ad concoctionem, digeſtionem, nutritionem, bonique ſucci generationem præſtantiora, ſicuti & quæ ſorbilia dicimus, ſi modum in coctura adhibueris, ad leniendas gutturis aſperitates idonea ſunt, cùm liquidum, adhuc coactum, denſatumq; non ſit. Libro ad Glauconem cap. 9. etiam Gal. de tertiana febre agens, Sed & oua ad ſorbendum, inquit, offerenda ſunt, & præſertim vitelli eorum; nam hi faciliùs, quàm pars alba concoquuntur, & Cornel. Celſus lib. 2. cap. 19. Ouum durum valentiſſimæ materiæ eſt, molle vel ſorbile imbecillimæ.

Circa eadem oua an recentia ſint, ſiue vetuſta perpendendum eſt, propterea quod oua recentia materiæ plurimum præſtant, inquit Gal. 3. de alim. facult. cap. 22. dicto, quippe optima ſunt recentiſſima, vetuſtiſſima autem peſſima. Quantùm ad ſaporem, quæ oblonga ſunt, oua gratioris ſaporis putat Horat. Flaccus, inquit Plin lib. 10. cap. 52. Eſt etiam circa oua perpendendum tempus, quo eadem exhibenda ſunt, an ſcilicet in principio menſæ, ſiue poſtea; propterea quod Varro Endymionibus apud Noniũ, Diſcũbimus muſſati, inquit, dominus maturat oua, ac cœnam cõmittit, atq; Cicero Epiſt. 138. Integram famem ad ouũ affero; Quare oua in principio menſæ ſunt offerenda, ſicut & nũc eſt vſus; vnde etiam Horat. lib. 1. ſerm. Sat. 3.

——— *ſi collibuiſſet, ab ouo*
Vſque ad mala citaret, iò Bacche, ———

S ideſt

ideſt ab initio cœnę vſq; ad menſam ſecundã, quæ pomis ſeu malis conſtabat. Petr. Ciaccon. lib. de Triclinio, non ſolùm in principio, verùm etiam & in fine menſæ antiquos ſolitos fuiſſe exhibere oua recenſet; Idque primùm probat ex Athenæo, qui libro 11. inter cœnæ principia numerat oua; deinde verò lib. 14. eadem oua in ſecunda menſa adminiſtrari ſolita etiam recenſet; vnde apud Varronem lib. de re Ruſt. cap. 11. legitur, quod cùm quidam è conuiuis, qui ſe tardiùs veniſſe exiſtimabant, ita rogarent cæteros: num cœna comeſa venimus? Reſpondent illi bono animo eſte, nam non modò, non ouum illud ſublatum eſt, quod ludis Circenſibus nouiſſimè curriculi finem facit quadrigis, ſed ne illud quidem ouum vidimus, quod in Cereali pompa ſolet eſſe primũ; ſcilicet (Petrus Ciacconus declarat) non ſolùm non ſublatum eſt ouũ, quod in fine menſæ dari eſt ſolitum, ſed neque allatũ eſt ouũ, quod ſolet dari in principio menſæ. Vnde antiqui ouis, & inchoabant dapes, & finiebant; & propterea ab ouo vſque ad oua concinit etiam Poeta alter. Demum modi coquendi ouorũ plures ſunt, veluti ſuperiùs indicabatur; nempe cum cortice vel ſine cortice, in aqua elixantur, friguntur cum oleo ſiue butyro: ex iiſdem fiunt lagana cum menta, perſa, adipe ſuillo, vel alijs ſimilibus. Martial. concoqui oua recenſet cũ rutæ folijs. Vnde lib. 10. Epigr. 44. ſic concinit:

Serta coronabunt rutatos oua lacertos.

Et lib. 2. Epigr. 29.

Sed quam cum rutæ frondibus, oua tegant.

Et ſanè cum ruta laganum ſuaue, ac ſalubre eſſe nonnulli mihi teſtem fecerunt; ſalubre, inquam, eſt laganum cum ruta confectum, aut in quo rutæ folia aſperſa fuerint, quoniam ex Hippoc. ſuperiùs oua inflant; ad diſcutiendos igitur flatus, optima ratione, oua cum ruta comedi ſolent à nonnullis.

De

De Lacte. Caput XXXIII.

LAC ſuccus eſt maternus, quo animalia nutriuntur. Dictum autem à laciendo, quòd admotis mammis infantes alliciantur. Vnde Virg. Ecl 3.

Et ſuccus pecori, & lac ſubducitur agnis.

Et 8. Aeneid.

——— *geminos huic vbera circum*
Ludere pendentes pueros, & lambere matrem.

Et Ouid. 3. de Remedio Amoris.

Pectoribus rapti matrum, fruſtraq; trahentes
Vbera ſicca fame ———

Lac primum eſt viuipari animalis alimentum ex Ariſt. 3. de generat. animal. cap. 2. Nam ijs, inquiente, quę forma animalis naſcuntur, cibus in alia corporis parte paratur, quod lac vocatur, videlicet in mammis. At auibus hoc idem in ouo natura conſtituit; & lib. 3. de hiſtor. animal. cap. 20. Adnata autem poſterioraq; ſunt lac, & genitura. Quę verò lac habent, omnia mammis id continent. Mammæ autem datæ ijs ſunt, quæ animal intrà ſe concipiunt, & in lucem edunt. Quæ autem oua pariunt, mammis & lacte carent, vt piſces & aues. Ibidem, nulli ferè animaliũ lac fieri ſolet antequam vterum ferat vt dicitur, vel vtero ferat: quæ autem capræ coitum non patiuntur, etiam lac generare poſſunt, paſtores enim montis Oetæ vrtica vbera caprarum vehementer perfricant, vt dolorem infligant, atq; primò cruentum humorem, mox purulentum, poſtremò lac eliciant, non minùs quàm ex ijs quæ venerem patiuntur: quinimò Alexan. Benedictus lib. 2. cap. 4. Anath. Vidimus, ait, mulierem etiam cùm virgo eſſet, cui quoniam infæcunda erat menſes ſubſtiterant, lacte ſemper defluxiſſe, quod idemmet Chriſtoph. à Vega aſſerit in Com. ad Aph. 3. lib. 5. Hippoc. Maribus autem magna ex

parte nec beſtijs, nec hominibus gignitur, Ariſtot. ibidem docet, fieri tamen poteſt vt aliquibus gignatur, nam & in Lemno Inſula capro ex mãmis quas geminas iuxta genitale gerit, tantũ lactis emulgebatur, vt coloſtra inde conficerent. Quod idem proli maſculæ capri illius euenisse accepimus. Sed hæc oſtentis adnumeranda ſunt, licet ſine oſtentis etiam hæc eadem accidiſſe referant hiſtoriæ: nam Schenchius lib. 1. Obſ. med. 190. ex Veſſalio lib. 5. cap. 18. de corporis humani fabrica ait, In maribus etiam lac fieri poteſt: verùm caro ijs ſpiſſa, mulieribus fungoſa, foraminulentaq; eſt. Ariſtot. lib. 3. cap. 20. de hiſt. animal. Lac, inquit, viris poſt pubem exiguum nonnullis exprimitur: veruntamen poſt ſuctum frequentiorem, vel multùm prodijſſe aliquibus traditum eſt: & Alexan. Benedict. lib. 3. cap. 4. Anath. M. Maripenſus, ait, Sac. Ord. Equeſtris tradidit, Syrum quendam, cui filius infans mortua coniuge ſupererat, vbera ſæpiùs admiſiſſe, vt famem filij vagientis fruſtraret, continuatoque ſuctu, lacte manaſſe papillam, quo exinde nutritus eſt, magno totius vrbis miraculo. Cardan. lib. 12. de ſubtilit. Vidi etiam, ait, Ianuæ Antoniũ Benzium ex oppido Portus Mauritij annum agentem trigeſimũ quartum, pallidum, Barba rara, pingui habitu, è cuius mamillis lactis tantum profluebat, vt infantem fermè lactare potuiſſet, nec ſolum effluebat, ſed impulſu ferebatur. Quibus ſimilia recenſent etiam Hieronymus Eugubius libro de lacte. Marcell. Donatus cap. 8. de Variolis. Andreas Laurent. Anath. lib. 2. cap. 2. nec non Ioannes Conradus Schenchio referente ibidem loco ſupradicto. Sed de his quidquid ſit, vſum lactis Ariſtæus in Archadia rex primùm inuenit, & hominibus tradidit lactis, & coaguli vſum vt refert Iuſtin. lib. hiſtor. 13. fuitq; hominibus deinde vbiq; ferè locorũ frequentiſſimus, præſertim verò Sarſina vrbs Vmbriæ Plauti patria maximè lacte abundat, concinit Martialis:

Metamque lactis ſarſinate de ſylua.

Litua-

Lituania etiam tantam habet lactis copiam, vt eius regionis incolæ ſemper ferè lacticinijs vtantur, & melle, recenſet Ioan. Rauſius. Habent & fortunatæ Inſulæ magnam vim lactis, recenſet idem: vnde Horat. lib. Epod. Ode XVI.

Illic iniuſſæ veniunt ad mulctra capellæ
Refertque tenta grex amicus vbera.

Marc. Varro lib. 2. Rerũ. Ruſtic. cap. 1. Cùm, inquit, viuerent homines ex ijs rebus, quæ inuiolata vltrò ferret terra, ex hac vita in ſecundam deſcendiſſe paſtoritiam è feris atque agreſtibus: vt arboribus ac virgultis ac decarpendo glandem arbuſtum, mora, poma colligerent ad vſum: ſic ex animalibus cùm propter eandem vtilitatem, quæ poſſunt ſilueſtria dependerent, ac concluderent, & manſueſcerent. In quis primùm non ſine cauſa putant oues aſſumptas, & propter vtilitatem, & propter placiditatem, maximè enim quietæ, & aptiſſimæ ad vitam hominum. Ad cibum enim, lac, & caſeum adhibitũ, ad corpus veſtitum & pelles attulerunt. Et inferiùs, Origo, quam dixi, & dignitas quam dicam: de antiquis illuſtriſſimus quiſq; paſtor erat, vt oſtendit græca & latina lingua, & veteres Poetæ, qui alios vocãt Polyarnas: alios Polymelos, alios Polybutas, qui ipſas pecudes propter caritatem aureas habuiſſe pelles prodiderunt: vt Argis Atreus quam ſibi Thieſtem ſubduxiſſe queritur: & in Colchide Oeta; ad cuius arietis pellem profecti regio genere dicuntur Argonautæ: vt in Libia ad Heſperidos, vnde aurea mala, id eſt ſecundùm antiquam conſuetudinem capras & oues: quas Hercules ex Aphrica in Græciam exportauit, & deinde, Romanorum verò Populum à paſtoribus eſſe ortum quis non dicit? Quis Fauſtulũ neſcit paſtorem fuiſſe nutricium? qui Romulum & Remum educauit, non ipſos fuiſſe paſtores obtinebit?

His autem ex Varrone nũc ſuppoſitis, audiamus etiam quæ cap. 9. eiuſdem lib. doctiſſimè atque diligentiſſimè recen-

recenſet: quoniam promiſſa abſoluimus; Eamus, inquit, ſed inquam quid adieceritis? De extraordinario pecudũ fructu prædictum eſt: De lacte in eo, & tonſura lanæ; eſt enim lac omniũ rerum quas cibali cauſa cupimus liquentium maximè alibile: & id ouillum, inde caprinum, quod autem maximè perpurget eſt equinum, tum aſininum, deinde bubulũ, tum caprinum, ſed horum ſunt diſcrimina quædam: & à paſtionibus & à pecudum natura, & mulctu à paſtionibus, quod fit ab hordeo, & ſtipula, & omnino arido & firmo cibo pecude paſta: ad perpurgandum ea quæ viridi paſcuo magis fluſſe ex herba quæ ipſa ſumpta perpurgare corpora noſtra ſolet. A pecudum natura, quod lac melius eſt à valentibus, & ab alijs, quæ nondum veteres ſunt, quàm ſi eſt contra. A mulgendo atque ortu optimum eſt id, quod neq; enim longè abeſt à mulſo, neq; à partu continuo eſt ſumptum.

Sumuntur autem differentiæ lactis etiam ab alijs, nem-Plin. lib. 28. cap. 9. Vtiliſſimum cuique, inquit, lac maternum: maximè autem alit quodcumque humanũ, mox caprinum. Vnde fortaſſis fabulæ Iouem ita nutritum dixere. Dulciſſimum ab hominis camelinum, efficaciſſimũ ex aſinis: nam etiam venenis reſiſtit ex eodem Plin. libro 28. cap. 10. Magnorum animalium & corporum faciliùs redditur: ſtomacho accomodatiſſimum caprinum, quoniam fronde mãgis quàm herba veſcuntur: bubulum medicatius, ouillum dulcius, & magis alit, ſtomacho minùs vtile, quoniam eſt pinguius. Omne autem vernum aquatius æſtiuo, & de nouellis: probatiſſimum verò quod in vngue hæret, nec defluit. Innocentius decoctum præcipuè cum calculis marinis: aluus maximè ſoluitur bubulo, minùs inflat quodcumq; decoctum. Et lib. 11. cap. 41. idem Plin. Lac camelis tenuiſſimum, mox equabus; craſſiſſimum aſinæ, vt quo coaguli vice vtantur. Et lib. dicto 28. cap. cap. 7. idem Plin. Semper verò, ait, in omni vſu efficacius eſt lac eius, quæ marem enixa eſt: multoq; efficaciſ-

caciſſimum eius, quæ geminos peperit mares, & ſi vino ipſa cibiſque acrioribus abſtineat; Gal. autem è contra 5. meth. cap. 12. Ex vaccis lac craſſum, inquit, ex aſinis tenue, ex capris medium. Hippoc. 2. de Diæta, agendo de lacte: Ouillum, ait, aluum ſiſtit, caprinum verò magis per aluum ſecedit, bubulum verò minùs; equinum autem & aſininum magis ſecedunt; cur autem aſininum magis per aluum ſecedit, reddit rationem Gal. 3. de aliment. facultat. cap. 15. quoniam ſcilicet ſerum multum habet, à quo lac omne facultatem accipit deijciendi, vti à caſeoſa ſubſtantia ſiſtendi; & inferiùs, lac igitur quod ſeri habet plurimum, etiamſi ſemper eo vtare nihil penitus afferet periculi, quod verò huiuſcemodi humiditatem habet exiguam, caſeoſam autem craſſitiem multam, omnibus qui ipſo multùm vtuntur, eſt periculoſum; nam eos quidem renes offendet, qui calculis generandis ſunt appoſiti; iecur item obſtruet ijs, qui hoc affectu facilè deprehendi poſſunt, thoracis autem, ac pulmonis partibus lac omne eſt vtile. Ita tamen eſt vtile, vt non continuò ſumendum ſit lac, nam ex eodem Galeno ibidem, Lactis continuus vſus nocet dentibus, & gingiuis, hos enim humectat, dentes verò putrefacit, ſumpto igitur lacte os vino diluto colluere conuenit.

Ampliùs idem Galen. circa differentias lactis, lib. 1. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. ſic loquitur: Caprini lactis vſus frequens apud nos eſt, apud alios bubuli, ſæpe etiam & ouillo vtuntur, ſed craſſitiem in ſe habet, atque idcirco aſinino eſt contrarium; bubulum pingue. Ibidem, Caprinum inter cætera lactis genera moderatè habet, cùm non admodum pingue, craſſumq; ſit, ob idque medium quoque eſſe cenſetur, quod in corporibus noſtris præſtat; Lac enim quod ſeroſum eſt, ac tenue minùs nutrit, aluum magis deijcit, contra craſſius aluũ minùs deijcit, magiſq; nutrit. Et inferiùs, conſtat enim lac omne ex triplici, diſſimilique ſubſtantia, prima quidem ſeroſa, & tenui, altera

craſſa,

craſſa, & ad caſeum faciendũ accomodata. Tertia oleoſa, & pingui, qua ſanè non itidem animantia omnia præſtant, nam camelinũ, aſininumque ſeroſi humoris plùs habent, plùs caſei ouillum, plùs pinguedinis bubulũm.

Audiamus etiam Dioſcoridẽ de lacte perbellè loquentem libro 2. cap. 75. Lac generatim omne boni ſucci eſt, corpus alit, ventrem mollit, ſtomachum & inteſtina inflatione vexat: vernum tamen aquatius æſtiuo, & quod è viridi paſcuo eſt, aluum magis emollit. Probatur candidum & æquali craſſitudine, quodque vngui inſtillatum conglobatur. Aluum minùs tentat caprinum, quoniam capræ aſtringenti pabulo magna ex parte veſcuntur, quercu, lentiſco, frondibus oleaginis & therebinto, quam ob cauſam ſtomacho etiam euadit accommodatum. Ouillũ autem craſſum eſt, dulce ac pingue, ſed non vſque adeò ſtomacho vtile, at bubulum, aſininum, & equinum aluũ magis ſoluunt, ipſamq; turbant: quibus autẽ in locis ſcammonium, veratrum, mercurialis & clematis ſunt pro pabulo, lac omne ventrem ſtomachumque ſubuertit, quale in veſtinis montibus à nobis obſeruatum eſt. Siquidem capræ veratri albi folia, cùm primùm erũpunt, depaſcentes & ipſæ euomunt, & lac quoq; reddunt euertendi ſtomachi vim habens, atque nauſeoſum.

Et hæc ſunt quæ ex varijs Autoribus de lacte tibi referenda habui Lector amantiſſime, ex quibus præcipuè collige, quod lac, vt Medici omnes libris tradiderũt, & præſertim Gal. libro 1. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. ſucci habetur probatiſſimi. Cornel. Celſus lib. 2. cap. 20. Lac, inquit, calefacit & ſtomacho aptum. Eiuſdem ſententiæ, quod calefaciat fuit etiam Iſaac, nempe quia dulce eſt, & ita etiam Conciliator atque Florida Corona affirmant. Alij è contra lac frigidum eſſe aſſeruerunt. Ego autem neque frigidum, neque calidum eſſe affirmarem, verùm potiùs temperatum, quoniam dulcia temperata ſunt ex Galeno lib. de ſimpl. Med. facultat. vel meliùs lac calidum

lidum in ventriculo calido eſt, in ventriculo frigido, frigidum. At lac calidum eſt cùm ſeri parùm in ſe continet, frigidum verò è contra cùm ſero abundat. Secundò lac matris, pueris magis conuenit, quàm alterius ex Galeno lib. 1. de ſanit. tuenda. Ac ſanguine, ibidem ſubiungens, dum adhuc in vtero geſtamur, ali nos conſtat, ex ſanguine verò lac gignitur, exiguam in mamillis mutationem adeptum; quare ij qui matris lacte pueri aluntur, iam non ſolùm conſueto, verùm etiam maximè proprio vtuntur alimento, quod idem & Plin. lib. 28. cap. 9. ſuperiùs aſſeruit. Vnde D. Auguſt. diſtinct. 5. Praua conſuetudo, aſſerebat, in coniugatorũ moribus irrepſit, vt filios, quos gignunt, nutrire mulieres contemnant, eoſq; ad nutriendum alijs mulieribus tradant, quod videlicet ex ſola carnis incontinentia videtur fuiſſe inuentum, quia dum ſe continere nolunt, deſpiciunt lactare quos gignunt. Cornel. Tacitus referente Tiraquello lib. de Nobilit. cap. 20. laudat in hac re mores Germanorum, quod ſua quemque mater vberibus alit, nec ancillis, nec nutricibus delegant. Et in lib. de claris Oratoribus loquens de antiquis Romanis; Iampridem, inquit, ſuus cuiq; filius, ex caſta parente natus non in cella emptæ nutricis, ſed gremio, ac ſinu matris educabatur. Plutarchus quoque in eo libro, quem de educandis liberis conſcripſit, ſic loquitur: Oportet vt matres filios educent, eiſque vbera porrigant: quoniam maiori cum charitate, maiorique diligentia nutrient, vt quæ natos ex intimo, & vt dici ſolet ex vnguibus ament: Nutrices verò ſuppoſititiam quandam & aduentitiam beneuolentiam habent, vtpote mercedis gratia diligentes. His ſimilia ex D. Chriſoſtomo, Columella, Gellio, & alijs infinita ibidem recenſet Tiraquellus, quibus omnibus etiam ſuppoſitis.

Lac ſanum è corpore ſano fluere ſolet, vnde Gal. lib. 1. de cibis boni & mali ſucci cap 3. Neque enim, inquit, lac bonum ſuccum præſtabit vnquam, cùm totum corpus vi-

tioſos humores habuerit, proptereaque lac ex animantibus, quæ boni ſint habitus, ad bonos humores gignendos probatiſſimum erit. Alenti partum non corrumpitur lac ſi ex eodem viro conceperit rurſus mulier, inquit Plin. lib. 7. cap. 16.

Ad lactis generationẽ faciunt præcipuè alimenta, propterea quod ſi animalia nutriantur probis alimentis, atque boni ſucci, probum quoque boniq; ſucci lac generant, ſicuti è contra. Vnde Aldrouandus lib. 1. de Quadrupedib. agendo de lacte aſinæ: Optimum, inquit, lac erit, ſi aſina ſana ſit, bene nutrita, iuuenis & non longè à partu. Nutriri debet optimo fœno, auena, hordeo, herbis, ſed maximè his quæ affectui proſunt. Vbi mulgenda eſt aſina, fiat in loco vicino cubiculo, ne lac ab aere alteretur, & ne frigeſcat, mulgeatur in vas duplex, hoc eſt contineatur ſcyphus in alio vaſe pleno aquæ calidæ. Et Gal. 5. Meth. 12. Porrò, ait, hoc tibi de lactis vſu pro maximo præcepto ſit, vt ijs, quibus eo eſt opus, omnino id adſtante animali ſtatim mulctum bibant, etiam melle iniecto, ſi cui cogi in ventriculo ſolet, quod ſi ipſum deſcendere ad aluum citiùs cupis, etiam ſale. Nos hodierno tempore, ne lac in ventriculo coaguletur, ſacchari portionem intra lac inijcere ſolemus, nempe vnciam ſacchari fini pulueriſati, plùs, minùs, prout opus erit.

Circa cognitionem lactis, quæ ſanè cunctis lacte fruentibus neceſſaria eſt Gal. lib. 1. de ſanitate tuenda, & 3. de alim. facult. cap. 15. ſic loquitur: Lac, quod optimum eſt, id guſtanti, olfacientique planè ſuaue, intuenti candidum, æquabile, ac liquidi, craſſiq; medium apparebit; quod vitioſum eſt è diuerſo, aut craſſum, & caſeoſum, aut liquidum, & ſeroſum ac lucidum, tum conſiſtentia ipſa, coloreque inęquabile videbitur; idem guſtantibus amarorem, aut ſalſedinem, aut qualitatem propriam extraneam exhibebit: tale verò nec olfacienti ſuaue erit atque lactis probi, improbique hæc ſunt indicia, quibus etiam Plinius

ſupe-

ſuperiùs addit; quod lac bonum in vngue hæret; & nonnulla alia ſi rectè memini. Trall. etiam lib. 1. cap. 15. Internoſcitur autem lac, inquit, colore, ſubſtantia, & odore, vt & albiſſimum ſit, & nihil habeat liuidum, aut fœtidum, ſubſtantia verò, vt nihil admodũ tenue, ac craſſum, aut caſeoſum contineat; nam tale conuulſiones potiſſimùm generare ſolet, & neruos obſtruere.

Poſt lactis potionem nimij labores vitandi ſunt, inquit Paul. libro 1. cap. 87. Lentè laborare ſatiùs eſt, vigiles conquieſcere, ſic enim quam primùm per aluum deſcendit, præterea qui lac potare voluerit, ab alijs abſtinere ſe cibis debet, docet idem Paul. ibidem, donec concoctum fuerit, & inferiùs deſcenderit. Sed de lacte ſumpto vt medicamentum & purgans hæc intelligenda ſunt ſententia mea, non autem vt alimentum.

Plin. lib. 7. cap. 7. refert Fabiũ Senatorem Prætorem, qui in lactis hauſtu vno pilo ſtrangulatus fuit. Quare maxima cum cautione lac potandum eſt. Et obiter atq; poſtremò liceat etiam hic in medium adducere quæ Plin. recenſet lib. 11. cap. 41. Aſinæ lac, inquiens, conferre aliquid candori in mulierum cute putatur; ideoq; Poppea Domitij Neronis coniux quingentas per omnia ſecum fœtas aſinas trahebat, balnearum etiam ſolio, totum corpus illo lacte macerabat, extendi quoq; cutem credens. Et hæc de lacte ſatis dicta ſint.

De Lacticinijs. Caput XXXIV.

NON vnum ſed plura ſunt lacticinia, præcipuè verò hic Romæ in vſu habentur caſeus, butyrũ, caput lactis, recocta: Incipientes autem à caſeo, hic græcè τυρὸς dicitur, hoc eſt à coeundo, vel vt inquit Varro, ex lacte coacto, ex lacte namque coagulato fit caſeus, hædino inprimis, vitulinoue coagulo. Caſeorum genera varia ſunt

ex Plin.lib.11.cap.42.vbi ſic loquitur: Laus caſeo Romæ, vbi omniũ gentiũ bona cominus iudicãtur: è prouincijs Nemauſienſi præcipua Leſuræ Gabaliciq; pagis. Sed breuis ac muſteo tantùm commendatio. Duobus alpes generibus pabula ſua approbant. Dalmaticæ Docleatem mittunt, Ceutronicæ Vatuſicum. Numeroſior Apennino. Cebanum hic è Liguria mittit, ouiũ maximè lactis: Aeſinatem ex Vmbria: mixtoq; Hetruriæ, atq; Liguriæ confinio, Lunenſem magnitudine conſpicuum: quippe & ad ſingula milia pondo premitur. Proximũ autem Vrbi Veſtinum, eumq; è Cæditio campo laudatiſſimum. Et caprarum gregibus ſua laus eſt. Agrigenti maxima, eam augente gratiam fumo, qualis in ipſa vrbe conficitur, cunctis præferendus. Nam galliarum ſapor vim medicamenti obtinet. Trans maria verò Bithynus ferè in gloria eſt. Ineſſe pabulis ſalem, etiam vbi non detur, ita maximè intelligitur, omni in ſalem caſeo ſeneſcẽte: quales redire in muſteum ſaporem, aceto & thymo maceratos, certum eſt. Tradunt Zoroaſtrem in deſertis caſeo vixiſſe annis viginti, ita temperato vt vetuſtatem non ſentiret. Circa differentias caſei Martialis in Xenijs laudat caſeum Lunæ vrbis Ethruriæ his verbis:

Caſeus Ethruſcæ ſignatus imagine Lunæ,
Præſtabit pueris prandia mille tuis.

Idem Martialis laudat etiam caſeos Veſtinis ex Italiæ populis venientes, ita concinens:

Si ſine fruge voles ientacula ſumere frugi,
Hæc tibi Veſtino de grege maſſa venit.

Sicuti etiam alijs verſibus Martial. laudat caſeos Trebulæ oppidi in agro Reatino exiſtentis:

Trebula nos genuit: commendat gratia duplex,
Siue leui flamma, ſiue domamur aqua.

Sumuntur etiam differentiæ caſei ex animalibus; nempe inquit Ariſtot. 4. de hiſt. animal. cap. 20. Fit caſeus ex ijs, quæ inter vrbana, dentium ordine carent ſuperiore; eo-

rum

rum autem quæ vtrinque dentata ſunt lac coire non poteſt, ſicut nec pingue, & tenue, dulceq; eſt. Commodum verò ad conficiendum reponendumq; caſeum præcipuè ouillum, caprinumque eſt: mox bubulum. Caſeus ouillus minùs terreus eſt,ideoque facilioris concoctionis, atq; præſtantioris alimenti, quàm vaccinus. Caprinus poſtremò ambobus deterior eſt.

Caſeus ait Cardan. in proemio lib. de ſanit. tuen. Acris eſt ob coagulum, & terreus exempta butyroſa parte, alia etiam habet incommoda, vt ſatis ſcitè dixerit Philologus non eſſe bonum niſi fabris lignarijs ad tabulas iungendas. Verùm ex altera parte idem Cardan. lib. 3. de ſanit. tuen. cap. 12. Caſeus, ait, quarta pars eſt ſimplex lactis, nam & poſt butyrum, & ante recoctam extrahitur. Temperamenti eſt humidi qui recens eſt, ac frigidi in ſecundi initio ſi ſalitus non ſit, aluum ſiſtit, ventriculo vtilis non parùm & corpus impinguat, & difficulter concoquitur. Caſeus robuſtum quid habet, docet etiam Hippocr. 2. de Diæta, multùm alit, æſtuoſus eſt. Robuſtum quid habet, quia proximum generationi eſt. Multùm alit quoniam carnoſæ reliquiæ ſunt lactis. Aeſtuoſus eſt quia pinguis. Ad hoc autem vt idem caſeus meliùs concoquatur, mollis eſſe debet, ex eodem Cardano, pinguis, leuis, ſuauis guſtu, odore iucundus, quique facilè etiam frangatur; non ſalitus eſſe debet, non acidus, non vetuſtus, neq; corruptus. In pauca etiam quantitate veſcendum eſt caſeo, vnde Schola Salernitana concinens:

Caſeus eſt ſanus, quem dat auara manus.

E lacte fit etiam butyrum, inquit Plin. lib. 28. cap. 9. Barbararum gentium laudatiſſimus cibus, & qui diuites à plebe diſcernat. Plurimum è bubulo & inde nomen: pinguiſſimum ex ouibus. Fit & ex caprino, ſed hyeme calefacto lacte, æſtate expreſſo tantùm, crebro iactatu in longis vaſis, anguſto foramine ſpiritum accipientibus ſub ipſo ore, aliàs præligato. Butyrum pars lactis calidior eſt ſen-

tentia

tentia mea, nam ſpuma lactis eſt, pauci alimenti eſt etiam, licet vt medicamentum pluribus conferat, veluti Plinius etiam recenſet loco ſuperiùs allato.

Inter ſpecies butyri Plinius loco dicto recenſet oxygalam, additur paulùm aquæ, inquiens, vt aceſcat. Quod eſt maximè coactum in ſummo fluitat, id exemptum addito ſale, oxygalam appellant, reliqua decoquunt in ollis, ibi quod ſupernatat butyrum eſt, oleoſum natura. Galenus autem referente Cardano, ibidem videtur velle, quod oxygala haud butyri ſpecies ſit, ſed caſei, nempe caſei ſpecies illa, quam recoctam recentiores appellant, his verbis alloquens lib. de aliment. cap. 17. Oxygala etiamſi in bilioſiſſimo ventriculo, ac calidiſſimo ſit, nunquam in nidorem tranſibit, eſt autem frigida & craſſi ſucci, difficilis coctionis, & ex qua humor crudus generari ſoleat, calidiſſimis ventriculis vtiliſſima, frigidioribus aduerſiſſima, lapidique generando in calidis renibus apta, eadem ſtupefacere dentes frigidiore natura ſolet. Quare oxygala apud Galenum & Græcos illud eſt, quod recocta nunc appellatur, cuius naturam atque temperamentum ex Galeno iam audiuiſtis.

Inter lacticinia recenſebatur etiam caput lactis, quod ex butyro & ſpuma compoſitum eſt alimentum, meliùs tamen alit quàm butyrum, guſtu ſuauius eſt, atque melioris alimenti, licet copioſè ſumptum ventriculum relaxet, appetitum deijciat.

De

De Melle, Sacharo, Sale, Pipere, Croco, Aniſo, Cinnamomo, & Cumino.
Caput XXXV.

Condimenta lactis, atque operum lactariorum ſunt præcipuè, mel, ſaccharũ, ſal, piper, crocus, aniſum, cuminum, cinnamomum, de quibus in præſenti capite mihi etiam agere propono; & circa mel primùm, Ariſtæũ Archadiæ Regem apum, & mellis vſum inueniſſe, atque hominibus tradidiſſe, refert Iuſtinus libro 13. Alibi verò nempe libro 44. Mellis colligendi vſum refert inueniſſe Gargorem Curetum Regem. Mel autem μέλι græcè appellatur, à ſuauitate ſcilicet, & dulcedine, quam in ſe continet. Vnde Cicero lib. 1. de Diuin. refert, Platoni in cunis paruulo dormienti, apes in labellis conſediſſe, ex quibus prædictum fuit, ſingulari illum ſuauitate orationis fore. Plin. lib. 11. cap. 14. Mel, inquit, vernum Anthinum dicitur, æſtiuum verò ὡραῖον, hoc eſt ab hora anni dicerent, nempe tempore caniculari, quod tempus horam anni antiqui vocabant. Cùm autem mel per ſe fluit Acœton dicitur, ex eodem Plinio ibidem. Sicuti ſi ſylueſtre appellatur Ericæum, ab Erica frutice, quam & giſarum vocant; Et poſtremò mel purum, atque integrum, quodque nec aceſcere cœpit, nec vllum paſſum fuit vitium Acraton appellatur per eundem Plinium; à quo etiam omnium optimè mellis natura deſcribitur libro 11. natural. hiſtor. cap. 12. his verbis alloquente. Venit hoc ex aere, & maximè ſyderum exortu, præcipuèque ipſo Sirio explendeſcente fit, nec omnino prius Vergiliarum exortu ſublucanis temporibus. Itaque cùm prima aurora folia arborum melle roſcida inueniuntur: ac ſi qui matutino ſub dio fuere, vnctas liquore veſtes, capillumq; concretum ſen-

tiunt.

tiunt. Siue ille eſt cœli ſudor, ſiue quædam ſyderum ſaliua, ſiue purgantis ſe aeris ſuccus: vtinamque eſſet, & purus, & liquidus, ac ſuæ naturæ qualis defluit primo: nunc verò è tanta cadens altitudine, multùmq; dum venit ſordeſcens, & obuio terræ halitu infectus, præterea è fronde ac pabulis potus, & in vterculos congeſtus apum (ore enim vomunt) veluti etiam Ariſtot. docet lib.5.de hiſtor. animal. cap.22. adhæc ſucco florum corruptus, & alueis maceratus, totieſq; mutatus, magnam tamen cœleſtis naturæ voluptatem affert.

His ſimilia recenſet etiam Gal. lib.3. de aliment. facult. cap. 39. his verbis; Omnis alimentorũ materia hactenùs duobus generibus eſt comprehenſa, quorum alterum quidem ipſorum à plantis, alterum verò ab animalibus ſumebatur; ab vtroq; verò ipſorum mel eſt ſecretum, oritur enim in plantarum folijs, eſt autem neque ſuccus earum, neque fructus, neque pars, ſed eiuſdem eſt cum rore generis; non tamen aſſiduè nec copiosè, vt ille prouenit; Memini aliquando cum æſtate ſuper arborum, ac fruticũ, herbarumq; folia mel quam plurimum fuiſſet repertum, agricolas velut ludentes ceciniſſe, Iuppiter melle pluit. Peritis quidem naturæ interpretibus videbatur halitus è terra, & aquis à Solis calore ſublatus, ac deinde exactè tenuatus, ac coactus à frigore ſequutæ noctis concretus coaluiſſe, apud nos verò rarò id accidit: in monte autem Libano quotannis perſæpe, itaque coria ſuper terram extendentes, & arbores excutientes, quod ab eis defluit excipiunt, & ollas, ac fictilia melle implent, vocantq; id mel roſcidum, & aereum: proinde conſtat materiam, ex qua mel generatur eſſe rori congenerem: eſt autem id mel tenuiorum partium: ideoq; in calidis corporibus promptè in bilem vertitur, frigidis verò accommodatiſſimum. Mel ergo ex his Gal. etiam colligitur, vel aereum eſt vel non aereum, & ex apibus præſtitum, illud tenuiorum eſt partium, hoc verò craſſiorum, illud calidius, atque melioris

ſucci,

ſucci, hoc verò non adeo calidum, & ſucci non adeo probatiſſimi.

Sumuntur autem differentiæ mellis præcipuè ex natura locorum, vnde Plin. in eodem libro ibi optimus ſemper eſt, cap. 13. ſubiungit, vbi optimorum doliolis florum conditur. Atticæ regionis hic & Siculę, Hymetto, & Hybla ab locis, mox Calydna Inſula. De Attico primùm melle Ouid. ſic concinit:

Adijce de flauis optima mella fauis.

Et Marcus Varro lib. 3. de re Ruſtica de Siculo melle ſic etiam loquitur: Propter hoc Siculum mel fert palmam, quod ibi thymum bonum & frequens eſt. Sicuti etiam de Hymetto Monte Attico, Stat. lib. 6. Theb. ſtrident, inquit, & Hymettica mella. Hybla mons Siciliæ eſt, in quo optima mella pariter colliguntur; vnde Martialis lib. 11. Epigram. 30.

Mella iubes Hyblæa tibi, vel Hymettia naſci.

Calydna præterea vna eſt Cycladum, mellis itidem probi feraciſſima; ideoq; Ouid. lib. 8.

Dextra Lebynthus erat, fœcundaque melle Calydna.

Alia etiam loca ſunt, in quibus optima mella reperiuntur. Horatius enim in fortunatis Inſulis recenſet copiam optimi mellis eſſe, ſic concinens:

Mella caua manant, ex ilice montibus altis.

Val. Flaccus lib. 6. laudat mella Torini Populi Indiæ cùm inquit:

Mellis bonos Torinis.

Et ſic prout in varijs locis colligitur mel, bonum, melius, vel optimum erit. Sorbetur enim optimũ ex eodem Plin. ibidem & minimè fronde infectum, è quercus, filiæ, harundinum folijs.

Sumit etiam differentias bonitatis mel ratione temporum durationis ipſius; Vnde idem Plin. Eſt autem initio mel (vt aqua) dilutum, & primis diebus feruet vt muſtũ, ſeque purgat: viceſimo die craſſeſcit, mox obducitur te-

nui membrana, quæ feruoris ipſius ſpuma concreſcit. Et Gal. 7.meth.6. Quod igitur mel, inquit, colore flauo eſt, & odore ſuaui, tum purum adeò, vt totum pelluceat, ac guſtanti parùm acre, iucundiſſimumque, præterea tam ſibi cohærens, vt ſi digito attollatur, continuum ſibi, nec interciſum ad humum defluat, id omnium eſt optimum: ſi verò abrumpitur, nec demiſſum ad terram vſque continuitatem ſeruat, id aut craſſius iuſto eſt, aut tenuius, aut partium diſſimilium: Ibidem Galen. Ceroſum itaq; magis mel eſt, quod & craſſius eſt, & cui tales quæpiam craſſitudines innatant; Excrementoſius verò, ac perfici concoquiq; difficilius, tum quod totum humidum eſt, tum in quo multæ in partibus ſparſæ apparent humoris guttæ. Porrò in quo vel ceræ qualitas aliqua, vel propolis, vel id genus alia guſtu deprehenditur, non modò non eſt optimum, verùm etiam malum eſt, quippe nullam penitùs alterius cuiuſquam rei in ſe eminentem qualitatem continere debet, cap. 7. eiuſdem libri. Quin etiam, inquit Gal. mel ipſum deſpumatum per ſe optimum nutrimentum eſt frigido ventriculo, ita vt calido aduerſiſſimum; Et primo de med. facult. cap. 1. & 2. Mel calidis & ſiccis aduerſiſſimum, frigidis verò, & humidis vtiliſſimũ; ſicuti etiam lib. de bonitate ſuccorum cap. 11. Mel in naturis calidis in bilem vertitur, in pituitoſis & ſenibus accommodatum eſt, & morbis frigidis: eius naturæ fortaſſe erat Pollio Romulus, de quo Plin. lib. 22. cap. 24. ſic loquitur; Multi ſenectam longam mulſi tantummodo nutritu tolerauere, neque vllo alio cibo, celebri Pollionis Romuli exemplo: quem centeſimum annum excedentem, cùm D. Auguſtus Hoſpes interrogaret, quanam ratione maximè vigorem illum animi corporiſq; cuſtodiſſet, ille reſpondit, intus mulſo, foris oleo, nempe quia mulſo nutritus fuerat, oleo autem vnctus, quemadmodum antiqui ſolebant. Sed mulſum ex Plinio ibidem aqua & vino fieri ſolebat, de quonam mulſo hìc intelligendum eſt? Sanè de mulſo ex

aqua dicerem, nam mulſum ex vino vetuſtate longa in idem vinum tranſit, & dictione mulſi præcipuè mulſum ex aqua intelligitur, vnde Paul. lib. 1. cap. 96. Cæterùm, inquit, hoc modo præparari debet mulſum: Octupla aquæ portio melli admiſcetur, incoquiturque, donec ſpumare deſinat, ſpumã verò continenter ab ea tollere, ſimul atq; orta eſt oportet. Cæterùm vt aſſerebam, antiqui non mulſo ſolùm ex aqua, ſed vino vtebantur, vnde Horat.

Aufidius forti miſcebat mella Falerno.

Et Marc. Varro lib. 3. de re Ruſtica cap. 16. Mel, inquit, ad principia conuiuis, & ad ſecundam menſam miniſtratur, idque nulla alia ratione, ego dicerem, niſi quoniam mel calidum eſt, & præſertim vino ſumptum, cùmq; calidum prodeſt inani ventriculo atque fame refrigerato, & propterea in principio menſæ offerendum eſt, ſicut & hodie in alijs cibis paſſim ſeruatur; calidiora namq; alimenta in principio menſæ offeruntur, frigidiora verò, atque craſſiora in medio & fine potiùs.

Expenſo melle ſaccharum ſeſe offert, de quo primùm ſcire eſt, maximè differre ſaccharum noſtri temporis, à ſaccharo antiquorum: propterea quod ſaccharum antiquorum inter mella recenſebatur ex Dioſcoride, Galeno, & Plinio, præſertim libro 12. natur. hiſt. cap. 8. vbi ſic loquitur: Saccharon & Arabia fert, ſed laudatius India: Eſt autem mel in Harundinibus collectum gummium modo candidum, dentibus fragile, ampliſſimũ nucis auellanæ magnitudine, ad medicinæ tantùm vsũ. Et Alexander in problem. Quod Sacchar Indi appellant mellis coagulum eſt, ſale cogente, conuertenſque ad mellis dulcedinem; Quod idem Monte etiam Libano fieri certum. Manardus autem Epiſt. 2. lib. 3. Antiquorum, inquit, ſaccharum fit cùm noctis primò frigus agglutinat; dehinc ſuperueniens Solis calor obdurat. Noſtrum verò plantæ pulpa in Siciliæ & Cannariæ Inſulis latitat effigie tantùm vt diximus arundini ſimilis, quam plantam nec Dioſcorides,

des, neque Plinius agnouerunt, quoniam ipſam non tacuiſſent, cùm res tanti momenti ſit; & ibidem ſaccharum antiquorum, ait idem Manardus, & Manna parùm vel nihil inter ſe differunt, niſi forte ſacchari nomine intelligebatur illud, quod ex India aliquando vel Arabia ferebatur, nunc ſaccharum candidum communiter appellatũ, & quod ex Solis excandeſcentia induretur. Hoc autem tempore tale ſaccharum candidum neque ex India, neque ex Arabia fertur, quoniam Venetijs artificialiter fit. Quidquid tamen ſit, noſtras ſaccharum ex eodem Manardo nihil aliud eſt, quàm ſuccus à propria generis planta bene contrita expreſſus, calore ignis plùs minùſue excoctus, coactus & defecatus in zuccharum tanto candidius, & durius euadens, quanto plùs coctionis defecationiſq; tolerauerit. Ex diuerſa autem huiuſmodi defecatione, & coctura contingit varios ei perfectionis numeros adſcribi, vt quoddam ſummum & perfectiſſimum, à fine nomen vulgò accipiens, quia videlicet ad finem bonitatis peruenerit, candore duritie ſuauitate præcipuum. Ex Hieron. Cardano lib. 3. de ſanitate tuenda cap. 78. Saccharum poſtremò temperatũ eſt iuxta illa Gal. de ſimplic. Omnia dulcia temperata, ſicuti acida frigida, amara calida, atque minùs melle calidum, impurius tamen, & rude, ideſt primæ cocturæ calidius eſt, nec acrimonia expers, abſterſioneque. Candidius verò quod quarta vel quinta ſit coctura, minùs calidum eſt, coctione enim acrimoniam deperdit, & poteſtate qua pollet extenuandi ac detergendi nec obſtruit, nec glutinoſitate moram trahit. Quod verò ſponte fluit, cùm nullam admixtam aquam habeat, vocaturque à Principe ſulimentum, hoc nulla ex parte melle eſt inferius in abſtergendo: Reliquum quod nobis in vſu eſt propter admixtam aquam, cùm palàm ſit melle dulcius minùs abſtergit: frigidis autem, & ſiccis obſonijs adhibitum ad temperamentum reuocat, nec calidis & humidis aliquod detrimentum affert, ſed omnia lenit ac mi-

teſcit;

teſcit; eoq; dulciarij piſtores in paniſicioru genera vtuntur, & ſeplaſiarij multas, variaſque figuras, ac formas tribuunt ad hominis delicias.

Sequitur nunc ſal, qui ex græca dictione ἅλς, hoc eſt mare dicitur, & ille eſt quo in cibis condiendis vtimur, res quidem viuentibus hominibus maximè neceſſaria, vnde Plin. lib. 31. cap. 7. Ergo hercule vita humanior ſine ſale nequit degere: adeoque neceſſarium elementum eſt, vt tranſierit intellectus ad voluptates animi quoque. Nam ita ſales appellantur: omniſq; vitæ lepos & ſumma hilaritas, laborumque requies non alio magis vocabulo conſtat: honoribus etiam, militiæq; interponitur, ſalarijs inde dictis, magna apud antiquos auctoritate, ſicut apparet ex nomine Salariæ viæ: quoniam illa ſal in Sabinos portari conſuerat: Nam vt à principio huius capitis docet Plin. Sal omnis aut fit, aut gignitur; vtrumq; pluribus modis; ſed cauſa gemina, coacto humore, aut ſiccato. Siccatur in Lacu Tarentino æſtiuis ſolibus, totumque ſtagnum in ſalem abit, modicum alioquin, altitudine genua non excedens. Item in Sicilia in lacu, qui Cocanicus vocatur, & alio iuxta Gelam: horum extremitates tantùm inareſcunt, ſicut in Phrygia, Cappadocia. Aſpendi vbi largius coquitur, & vſque ad medium lacum. Aliud etiam in eo mirabile, quod tantũdem noctu ſubuenit, quantùm die auferas. Omnis eſt talis ſal minutus, atq; nõ gleba eſt. Aliud genus ex aquis maris ſponte gignitur, ſpuma in extremis littoribus, ac ſcopulis relicta. Hic omnis rore denſatur, & eſt acrior, qui in ſcopulis inuenitur. Sunt etiamnum naturales differentiæ tres. Namq; in Bactris duo lacus vaſti, alter ad Scythas verſùs, alter ad Arios, ſale æſtuant. Sicut ad Cittium in Cypro, & circa Memphin extrahunt lacu, dein Sole ſiccant. Sed & ſumma fluminum denſantur in ſalem, amne reliquo veluti ſub gelu fluente, vt apud Caſpias portas, quæ ſalis flumina appellantur. Itẽ circa Mardos & Armenios. Præterea apud Bactros amnis

Ochus

Ochus & Oxus, ex appoſitis montibus deferunt ſalis ramenta. Sunt & in Africa lacus, & quidem turbidi, ſalem ferentes. Ferunt quidem & calidi fontes ſicut Pagaſæi. Et hactenùs habent ſe genera ex aquis ſponte prouenientia. Sunt & Montes natiui ſalis, vt in Indis Oromenus, in quo lapidicinarum modo cæditur renaſcens, maiuſq; regũ vectigal ex eo eſt, quam ex auro atq; margaritis. Effoditur & è terra, vt palàm eſt humore denſato, in Cappadocia. Ibi quidem cæditur ſpecularium lapidum modo. Pondus magnum glebis, quas micas vulgus appellat. Carrhis Arabiæ oppido muros domoſq; maſſis ſalis faciunt, aqua ferruminantes.

Vel fit dicebatur etiam ſuperiùs ſal: factitij autem ſalis varia genera ſunt, ex eodem Plinio ibidem. Vulgaris plurimuſque in ſalinis, mari adfuſo, non ſine aquæ dulcis riguis, ſed imbre maxime iuuante, ac ſuper omnia Sole multo, non aliter inareſcens. Harum verò ſalinarum inuentor fuit Ancus Martius Rex, eodem Plin. referente, qui ſalis modia ſex milia in congiario dedit populo, atque ſalinas primus inſtituit.

Circa quantitatem verò ſalis, nempe quantũ ipſius pro obſonio exhibendum ſit, id docet Varro lib. de re Ruſtica his verbis: Vbi oleæ comeſæ erunt, halecem, & acetum dato, oleum dato in menſes vnicuiq; ſextarium: ſalis vnicuique in annos modium ſatis eſt: Modium verò pendet libras viginti ſex, & vncias octo; Quare ſalis viginti ſex libræ, cum vncijs octo quolibet anno pro obſonio vnicuiq; inſeruiebant.

De ſale ampliusſciendũ eſt, quinã bonus vel melior ſit, Plin. laudat ſalem Tarentinũ, ſalſiſſimus, inquiens, ſal ſicciſſimus: ſuauiſſimus omnium Tarentinus, atque candidiſſimus. Ad obſonium & cibum vtilior quiſquis facilè liqueſcit: ſeruandis carnibus aptior acer, & ſiccus. Cardan. cap. 75. lib. 3. de ſanitate tuenda ait, ſalem vitam producere multùm, & eo argumento, quod immixtum oleo in-

lam-

lampade ignem longè diutiùs alit. Huius rei relinquo tibi Lector rationem quærere; ego autem dicerem, id fortaſſe accidere ex eo, quia tale oleum, ſicuti omne humidum, & aereum mixtione ſicci difficiliùs reſoluitur, & per conſequens longiori tempore durat, quàm ſimplex exiſtens, ac ſine vlla alia ſicci mixtione, cui rationi mihi videtur etiam fauere, quod inquit Hippoc. libro de Aere, aquis, & locis tex. 16. vbi ſermonem habens de aquis ſalſis id præcipuè aſſerit. At enim mentiuntur homines de ſalſis aquis propter imperitiam; in eo quod per aluũ ſecedere, eamq; ſoluere putantur; maximè enim iſtæ contrariæ ſunt ad alui egeſtionem ac ſeceſſum; ſunt enim crudæ, & à calore coqui non poſſunt: quod ſanè contingit ob acrimoniam, cruditatemq; quam à ſale adipiſcuntur, vnde difficilioris coctionis redditæ, à calore difficilius etiam reſoluuntur; quod idem puta contingere in oleo.

Piper amplius expendendum, quod græcè πίπερι dicitur, quod nomen ex Dioſcoride arboris eſt, cuius fructus condimentis aptus eſt, atque ad nos ex India fertur. Calfacit & exſiccat piper, vrinam ciet, ſtomacho frigido confert, ſi tamen modeſtè ſumatur.

Crocus etiam flos eſt, qui ſaffranũ vulgò dicitur à Croco puero (vt Poetæ fabulantur) dictus, qui cùm Smilacem puellam tenerrimè deperiret, amoris impatientia verſus fuit in florem ſui nominis; Vnde Ouidius 4. Metamorphoſ.

Et Crocon in paruos verſum cum Smilace flores.

De Croco ſcribit plura Plin. lib. 21. cap. 6. vbi; Optimum, inquit, vbicumq; quod pinguiſſimum, & breuibus capillis: peſſimum verò quod ſitum redolet. Calfacit & ſiccat, atque hilaritatem inducit, non aucto, vt putant, calore innato, inquit Petronius lib. 3. de vict. Romanorum cap. 3. Verùm perturbato cerebro, vtputa qui perinde ac vinum inebriet, & riſus gaudijq; ſpecimen excitet. Sed cur etiã id ex proprietate agere non aſſeramus?

Præ-

Præterea aniſum proponitur, qui eiuſdem ferè rationis eſt cum aromatibus, calfacit etiam & exſiccat, vrinam ciet, flatus diſcutit. Plin. lib. 20. cap. de aniſo ſic loquitur: Aniſum aduerſùs ſcorpiones ex vino bibitur: panis etiam cruſtis inferioribus ſubditur: iuuat quartanas in quantitate trium digitorũ ſumptum; aſpidum venenis aduerſatur, vrinam ciet, ſitim cohibet, Venerem ſtimulat, veſtes à tineis defendit: quo nigrius melius, & quo recentius, ſtomacho inutile eſt præter quam inflato.

Cinnamomum frutex eſt in Æthiopia, troglodytis contermina humilis & ſurculoſus, duorũ cubitorũ altitudine etiam hodie in officinis nomen retinet, vulgus à quadam canalium figura canellam appellat. De Cinnamomo longam hiſtoriam atque diligentiſſimam recenſet Plin. lib. 12. cap. 19 Sed Hieron. Cardanus lib. 3. de ſanitate tuenda cap. 80. Differre, ait, cinnamomum noſtras à cinnamomo antiquorum, idq; optimè probat. Noſtrum ſubiungens deinde cinnamomum calidum eſt, & ſiccum in tertio gradu, incidit, digerit, aſtringentis facultatis non omnino expers, atque odore ſuaue eſt.

Poſtremò cuminum, ſiue cyminum, herba notiſſima eſt, folio fœniculo non diſſimilis, cuius ſemen in vino potum pallorem fertur generare: vnde Horat. lib. 1. Epiſt. ad Mecœnatem.

——— *biberent exangue cuminum.*

Perſius verò Satyra 5.

——— *Pallentis grana cumini.*

Plin. etiam lib. 20. cap. 14. Veruntamen, ait, omne cuminum pallorem bibentibus gignit. Ita certè ferunt Portij Latronis clari inter magiſtros dicendi adſectatores ſimilitudinem coloris ſtudijs contracti imitatos: & paulò ante Julium Vindicem adſertorem illum à Nerone libertatis, captatione teſtamenti ſic lenocinatum. Ibidem idem Plin. Sed ſatiuo magnus vſus, in ſtomachi præcipuè remedijs; Diſcutit pituitas, & inflationes, tritum & cum pane ſump-

tum,

tum, vel potum ex aqua vinoque; tormina quoque & inteſtinorum dolores. Infantibus imponi in ventre ſatis eſt. Morbo regio in vino albo à balineis datur.

De Oleo, Aceto, Sapa. Cap. XXXVI.

OLeum ἐλαιον græce dicitur, hoc eſt ab ἐλαια, ideſt oliua arbore, ſiue eiuſdem fructu cuius ſuccus oleum eſt. Vnde Oliuum quoque à nonnullis appellatur, & præſertim Virgil. 3. Georg.

——— *liquidi corrumpitur vſus oliui.*

Horat. etiam 1. Serm. Sat. 6.

——————— *vngor oliuo.*

Atque 2. Serm. Sat. 4.

Quali perfundat piſces ſecurus oliuo.

Oleæ Inuentrix fuit Minerua ex Virg. Marone 1. Georg. ſic loquente:

——— *oleæque Minerua*

Inuentrix ———

Ideoque eidem Mineruæ fuit dicata olea, ſicuti Ioui Eſculus, Apollini laurus, Veneri myrtus, Herculi populus, ita Plin. recenſet lib. 12. cap. 1. & lib. 15. cap. 4. idem Plin. oleæ honorem Romana maieſtas magnũ præbuit, turmas Equitum idibus Iulijs ex ea coronando: item minoribus triumphis ouantes. Athenæ quoque victores olea coronant, Græci verò oleaſtro. Poſt Mineruam oliuæ, & olei inuentor fuit Ariſtæus Rex, Cicero recenſet 3. de Natur. Deorum.

De oleo amplius peragens Plin. libro dicto 15. cap. 2. Principatum, inquit, in hoc quoque bono obtinuit Italia toto orbe, maximè Agro Venafrano, eiuſque parte, quæ Licinianum fundit oleum. Vnde Columella lib. 6. Oleum optimum, inquit, Licinia dat, plurimum Sergia. Et lib. 5. cap. 8. Olearum, ait idem Columella, quædam dicuntur

Licinianæ (ecce etiam Columella primatum Liciniæ tribuit) quædam Pauſiæ ; quædam Sergiæ , quædam Orchites, quædam Regiæ, quædam Radij ; Aliæ Algianæ, aliæ Nauiæ, aliæ Culmineæ, aliæ Circites, aliæ Myrteæ.

De oleo Liciniæ ſiue Venafri Campaniæ oppidi ſic concinit Martial. lib. 13.

Hoc tibi Campani ſudauit Bacca Venafri.

Et Horat.

Preſſa Venafranæ quod Bacca remiſit oliuæ.

Martial. laudat oliuam Piceni in Italiæ regno.

Si mihi Picena Turdus palleret oliua.

Virg. 7. Æneid. ſic concinit de oliuis Sabinis.

Ecce, Sabinorum priſco de ſanguine, magnum
Agmen ——————

Ereti manus omnis, oliueræq. Mutuſcæ.

Ouid. lib. 7. Metamorph. de Peparethos Inſula.

Et Glaſos, nitidæque ferax Peparethos oliuæ

Virgilius laudat etiam oleum Taburni Montis in Campania :

Atque Olea magnum veſtire Taburnum.

Oleo natura, inquit Plin. ibidem cap. 4. tepefacere corpus, & contra algores munire , eidemque feruores capitis refrigerare. Vſum eius ad luxuriam vertere Græci, vitiorum omnium genitores , in gymnaſijs publicando. Notum eſt , magiſtratus honoris eius octogenis ſeſtertijs ſtrigmenta olei vendiſſe. Apud priſcos enim pro valetudine tuenda vnctio ex oleo maximè in vſu erat, & præſertim in Gymnaſijs poſt exercitationem peractam . Alij verò pro eadem valetudine tuenda etiam ante exercitationem , & ſine vlla exercitatione olei vnctione vtebantur, veluti ex Galeno colligitur, 2. de ſanitate tuenda, traditumque eſt interroganti Democritum , qua ratione ſanus aliquis degere valeat, reſpondiſſe, ſi melle interiora, & oleo exteriora perfundat, & Auguſto ſimiliter interroganti Pollionem Romulum centeſimum annum excedentem,

tem, quanam ratione maximè vigorem illum animi corporiſque cuſtodiſſet, reſpondiſſe, intus melle, foris oleo. Vnctio enim docet Hippoc. lib. 2. de Diæta humectat, calefacit & mollit, humectat quia oleum humidum eſt, & quia humorem egredi non ſinit. Calefacit, quia calidum quoque natura eſt ex omnibus Auctoribus, & præſertim Ariſtot. ſect. 1. Problem. 40. & 5. Problem. 6. & calorem inſitum ab externis iniurijs tuetur. Mollit poſtremò quia lentorem habet, quò præſertim ijs, qui exercendi ſunt, ante exercitationem vtilis vnctio eſt: ita enim membra emollita faciliùs tractantur, flectuntur, diſtenduntur; E contra verò dura membra, ſi violenter tractentur, franguntur, rumpuntur; Vnde Dioſcorides: Oleo munitum corpus, aſſerebat, ad functiones promptius euadit, ſed non ſolùm externè corpori humano vtile eſt oleum, verùm etiam & internè ſumptum, atque præſertim vt medicamentum pluribus affectionibus conferre ſolet. Ideoque Ariſtot. ſect. 3. Problem. 34. Cur oleum quærit, ad arcendam vinolentiam valet, ſorbitumque facultatem præſtat potandi? an quod vrinam ciere poteſt vinoque hauſto iter regit?

Circa acetum verò, Plin. lib. 14. cap. 20. ſic loquitur: Aceti enim nequitiæ ineſt virtus magnos ad vſus, & ſine queis vita mitior degi non poſſit. Et libro 33. cap. 1. Vin etiam vitium tranſit in remedia. Aceto enim ſumma vis eſt in refrigerando, non tamen minor in diſcutiendo. Et quod acetum refrigeret, ſiue refrigerando proſit humanis corporibus, docet ibidem Plin. pluribus exemplis & rationibus, quæ breuitatis cauſa in præſenti omittam. Hippoc. 2. de Diæta ait, acetum frigefacit, quia colliquans humiditatem in corpore conſumit. Siſtit autem magis quàm mouet aluum, quia non alit, & acre eſt.

Sed quod acetum refrigeret poſſet dubitare aliquis cum Ariſtot. 33. Probl. 17. cùm inquit, quoniam vis aceti calefactoria eſt.

Huic difficultati ſic ego reſponderem, acetum nempe, cum Cardano lib. 3. de ſanit. tuenda cap. 77. calidas & frigidas partes habere videtur; eſt enim acidũ ſimul & acre; acida frigida, acria verò calida ſunt ex Gal. lib. de ſimpl. med. facult. Verùm quidem eſt quod magis acidum, quàm acre ſit ex ſententia mea, ideoq; magis quoque frigidum quàm calidum eſt, vtque calidum ſingultus etiam medela eſſe poteſt, qui ex pulmone refrigerato proficiſcitur interdum, non autem à ventre, qui cibi conceptaculum eſt, veluti ibidem Ariſtoteles docet.

De ſapa etiam agendo Plin. ſic loquitur lib. 14. cap. 19. Nam ſiræum, quod alij hepſema, noſtri ſapam appellant, ingenij non naturæ opus eſt, muſto vſque ad tertiam partem menſuræ decocto: quod vbi factum ad dimidiam eſt, defrutum vocamus; omnia in adulterium mellis excogitata. Sapa, inquit Hippoc. 2. de Diæta, calefacit, humectat, & ſubducit. Calefacit quia vinoſa eſt, humectat quia alit, ſubducit quia dulcis eſt, atq; vt dulcis præclaros præſtat intinctus, inquit Cardan. lib. 3. de ſanit. tuen. cap. 79. vtque etiam obſtructionibus viſcera haud impleat, aceti portionem cum ſapa miſcere oportet, vel aliquid aliud tenuantium liquorum.

De Piſcibus in communi.
Cap. XXXVII.

PIſcis latinum eſt nomen quod Græcè dicitur ἰχθὺς, ex dictione ἰχθύα quæ ſquamam ſignificat, nimirũ cùm ex Plin. lib. 9. cap. 12. piſcis nomine propriè animal illud aquatile veniat quod ſquamis tegitur; impropriè verò atque communi modo loquendi, ad piſcis nomen reducuntur omnia illa, quæ in aquis degunt, ſicuti & nos de piſcibus loquendo inferiùs intelligemus. Piſces nimirùm

vel

vel in mari naſcuntur vel in flumine, vel in lacu. De marinis piſcibus loquendo Gal. lib. de cibis boni & mali ſuc. Animantes omnes, inquit, quæ in ea maris parte verſantur, quæ dulci ſe aquæ non immiſcet, innoxiæ ſunt; nam quæ deprauatis aquis nutriuntur, & mali odoris, & inſuaues, muccoſæque ſunt, cùmq; longè ſint alijs pinguiores citiſſimè emarceſcunt: ſed quæ puro ex mari victum petunt, & boni odoris ſunt, guſtuq; ſuaues, pinguedinis autem vel nihil omnino vel pauciſſimam in ſe habent, diutiùſque in putredine illæſæ durant, præſertim ſi niue circumdatę ſint, ad hunc enim modum quæ duriores fuerint, præſtantiores euadunt, cùm caro ipſarum reddatur friabilior, vt caro aſelli, & earum quæ in ſaxis degunt. Piſces etiam marini, qui in Ponto degunt, quanto ſtagnales antecellunt, tanto ijs, qui in puro mari degunt, ſunt inferiores, cum eodem Gal. 3. de aliment. facult. cap. 25. & inferiùs, Omnium præſtantiſſimi piſces ſunt qui in puriſſimo mari degunt, maximè vbi littora, quæ aquam in orbem ambiũt, terra non abundant, nec leuia, ſed aut arenoſa, aut aſpera ſunt; quod ſi pręterea ad Boream ſpectent, longè erunt meliores.

Alij piſces in flumine naſcuntur, atque fluuiales etiam appellantur; Eorum autem, inquit Gal. ibidem, qui in fluuijs gignuntur, præſtantiores ſunt, qui in ijs gignuntur, quibus aqua rapidè fluit, ac copioſa eſt; qui verò in ſtagnantibus non boni. Et qui inſuper in fluminibus vrbem magnam præterfluentibus hominum ſtercoribus & prauis id genus eſcis victitant, omnium, vt dictum eſt, ſunt deterrimi; adeò vt ſi paulò diutiùs mortui permaneant, ſtatim putreſcant & peſſimè oleant. In omnibus autem piſcibus id communiter tenere oportet, peſſimos gigni in eorum fluuiorum oſtijs, qui latrinas expurgant, aut culinas, aut balneas, aut veſtium, ac linteorum ſordes. Piſces fluuiales differentiam quoque recipiũt inter ſe prout flumina melioris aquæ ſunt, vel peioris, prout magis vel mi-

nùs

nùs mouentur, & per loca ſaxoſa vel minùs ſaxoſa; Quare Alexand. Aphrod. 2. Probl. 83. Piſces, inquit, ſaxatiles concoctu faciliores, quia per aquam & ſaxa mouentur. Atque Phylotimus 3. de alim. Gobiones autem & fucæ, iuliæ, percæ, murenæ, turdi, merulæ, lacerti, adhæc aſini, chamiæ, paſſeres, iecorarij, cithari, vmbræ, atque mollium carnium genus vniuerſum, faciliùs quàm alij piſces conficiuntur. Circa quæ verba Gal. 3. de alim. facult. cap. 30. ipſum ſanè Phylotimum iure quis demiretur, inquit, quonam pacto ſcarum prætererit, cùm is inter piſces ſaxatiles primas teneat, quibus omnibus caro ineſt quàm alijs piſcibus mollior ac friabilior.

Tertiò piſces alij naſcuntur in lacu, & lacuſtres appellantur, de his Gal. libro de cibis boni & mali ſucci cap. 7. ſic loquitur: Aues piſceſque ferè omnes, vt ita dicam, boni ſucci cenſentur, exceptis lacuſtribus, paluſtribus, & qui in immundis fluminibus, ac turbidis degunt; minùs enim natationibus ſe exercent, vitiatoque aere, & prauo victus genere vtuntur, præſertim ſi in aquas illas vrbis alicuius ampliſſimæ latrinarum, balneorum, culinarumque latrinæ, & purgamenta defluant; caro enim animantium, quæ viuunt in aquis eiuſmodi, earumque potiſſimùm, quæ ibidem dumtaxat immorantur, deterrima eſt; quæ verò in meliores aquas ſe transferunt, ijs ſunt deteriores, quæ puro ex mari victum capiunt. Et lib. 3. de aliment. facultat. cap. 25. Nam in quieto, nulliſque agitato fluctibus, tantò piſcium caro fit deterior, quantò minùs exercitatur, in ſtagnis autem maritimis adhuc eſt deterior, & hoc adhuc magis in ſtagnis quæ ſi parua ſint, nec magnos fluuios recipiant, neque fontes habeant, nec largum fluuium, multò profectò eſt deterior: Peſſima autem ſunt ſtagna, ex quibus nihil aquæ omninò defluit, ſed ſtabilis eſt ac planè immota. Ibidem Galen. Piſces, qui in paludibus, lacubuſque atque id genus locis degunt, peſſimam habent carnem. Atque Hippoc. lib. 2. de Diæta tex. 11.

Qui-

Quicumque verò piſces, inquit, in lutoſis, & aquoſis locis, alimenta habent, velut capitones, mugiles, anguillæ, & reliqui eiuſmodi grauiores ſunt, propterea quod ab aqua, & luto & in his naſcentibus alimenta habent, à quibus etiam ſpiritus in hominem ingrediens ipſum lædit atque grauat.

Communiter autem de omnibus piſcibus Gal. libro 3. de aliment. facult. cap. 26. inquit: Alimentum, quod ex omnibus piſcibus prouenit, ſanguinem gignit conſiſtentia tenuiorem, quàm quod ex pedeſtribus animalibus ſumitur, adeò vt non affluenter nutriat, & celeriùs diſcutiatur. Piſces pingues tùm cibo, tùm ad coquendum ſunt deteriores, præterea ſtomacho ſunt noxij, & vitioſi ſucci, & cap. 31. eiuſdem libri: Dracones, cuculi, muſtelli, ſcorpij, pagri, adhæc trachuri, & mulli, ac rurſum cernuæ, glauci, canes congrui, omneſque duræ carnis piſces ægrè conficiuntur, ſuccoſque craſſos, & ſalſos in corpore diſtribuunt. Et cap. 37. Omnia cetacea animalia, ſicut & magni tunni, & huiuſmodi alia duram carnem, & praui ſucci atque excrementitiam habent, quapropter ſale priùs condientes ipſis vt plurimùm vtuntur, alimentum quod ex ipſis in corpus diſtribuitur, & ſalitura tenuius efficientes, eoque coctioni, & ſanguini faciendo accomodatius, nam recens eorum caro non valde probè coquitur, crudorum ſuccorum magnam copiam in venis congerit.

De

De Piſcibus in particulari, & primò de Sturione, & Vmbrina. Cap. XXXVIII.

PLinius lib. 32. cap. vlt. Centum ſeptuaginta ſex genera piſcium eſſe, ait, fortaſſe plura etiam ſunt. At non de omnibus, ſed de ijs, qui in communi vſu hic Romæ ſunt, in præſenti nos agemus. Incipiemus autem à ſturione, quem Latini acipenſerem vocauerunt. Hic piſcis apud antiquos nobiliſſimus habitus fuit cum eodem Plin. lib. 9. cap. 17. Vnde Ouid. concinens libro Halienticon:

Tuque peregrinis acipenſer nobilis vndis.

Atque Martial. lib. 13. 85.

Ad pallatinas acipenſem mittite menſas:
Ambroſias ornent numera rara dapes.

Nam, vt inquit Athenæus, hic piſcis apud Romanos cum tibijs & coronis in cœnis circũferebatur, coronatis etiam ijs, qui geſtarent. Naſcitur acipenſer in mari, atque paruulus porcelletta vocatur; ſcilicet, inquit Saluianus, quia more ſuis ſub aquis terram fodiat: circa guttur enim habet oris officium, & niſi roſtrum arenis immergat paſtum non colligit, qua eadem ratione porcus fluuiatilis in fluminibus à nonnullis appellatur. Non multùm etiam ſuauis eſt ſaporis acipenſer, qui in mari venatur, in aquis verò dulcibus & grandior fit, pinguior, atque guſtui magis inſeruit. Hic Romæ in Tiberi capiuntur magnæ molis interdum, & optimi ſaporis, nempe propter aquæ dulcedinem, & cibi copiam, qua Tiber abundat, inter duos pontes præſertim, & mare versùs: putantur ſuauiſſimi circa caput: quare ex S. C. amputantur capita ſturionum, qui in Tiberi venantur, quando certæ deſcriptæ molis ſunt, & à piſ-

à piſcatoribus ad almæ vrbis Conſeruatores deferuntur. Sunt æquè gratiſſimi ſturiones non in omni tempore anni, inquit Iouius, at præcipuè in media æſtate, & ſolſtitij temporibus. Duriuſculam habent carnem, docet Cardanus, perpinguem, & glutinoſam; quare ægrè coquuntur, & craſſum generant ſuccum. Sturionem coquendi modus hic eſt: Captum, inquit Platina, non ſtatim, ſed poſt paululùm in aqua dimidiata vino albo & aceto coques; & ſalem addere memento. Vlyſſes Aldrouandus, qui ſanè de animalibus omniũ optimè recenter ſcripſit, varias ſturionis præparationes recenſet, ſicuti & aliorum piſcium.

Vmbrina Romæ dicta, propriè vmbra appellatur, ex colore ſcilicet vmbroſo, inquit Iſidorus; aut quia cum Saluiano hic piſcis adeò celeriter natat, vt vmbra non piſcis reſpicientibus appareat. Fuit hic piſcis ſemper nobilis, vnde apud Athenæum Epicharmis in nuptijs Hebes: Aeoliæ, Flutæque, & Cynogloſſi, marinæ vmbræ. Atque Ennius.

Melanurum, turdum, merulamq., vmbramq; marinam.
Hic Romæ habet ſecundum locum à ſturione, vnde vmbrinæ capita etiam ad Conſeruatores deferuntur. placet nimirùm abdomine & capite ſicut ſturio, & eiſdem temporibus anni calidioribus præcipuè venatur & ſuauior eſt. Caro huius piſcis ſicuti velociſſimi motus animalis, ſanior eſt, mollior, & concoctioni facilior, quàm caro ſturionis, boni etiam ſucci, & mediocris nutrimenti, vt ex Gal. colligitur 3. de aliment cap. 30. Confert ad ſanitatem vmbra, ſi elixa edatur cum aqua, & vino, vel aceto, addita etiam poſt coctionem olei portione dulciſſimi.

De Spigola, Cephalo, Triglia.
Caput XXXIX.

PIſcis, qui hodie ſpigola appellatur, græcè dicitur λάβραξ ex voracitate, latinè verò lupus. Hunc piſcem, inquit Galen. 3. de alim. facult. cap. 26. in aquis dulcibus natùm non vidimus, ſed à mari in flumina aut ſtagna aſcendiſſe conſpeximus, ideoque paruus raròquemadmodum mugil ſæpè inuenitur. Plin. lib. 9. cap. 17. laudat lupum laneum, ſiue lanatum à carnis videlicet albedine, & mollitie, qualis eſt ille qui in fluuijs capitur. Vnde Martialis:

Laneus Euganei lupus excipit ora Timaui,
Aequoreo dulces cum ſale paſtus aquas.

Meliores, inquit Plinius, lupi ſunt in Tiberi amne, venati inter duos pontes, vbi ſcilicet propter alimenti copiam pinguiores euadunt. Cardan. lib. 3. de ſanit. tuen. cap. 27. Nos verò inutiliſſimos & inſaluberrimos eſſe cenſemus: ſed Plinium in ordine ad guſtum, non verò ad ſanitatem loquutum fuiſſe dicerem, nam quoad ſanitatem marini cum Galeno loco dicto meliores ſunt, boni ſucci atque non multi nutrimenti. Placent lupi capite, lacte, nec non etiam iecore cum Rondeletio, atque menſe Ianuarij, præſertim cùm in ventre non habent piſces: etenim in ventre habentes cum Ariſtot. 6. de hiſtor. animal. cap. 17. & laborant omnes nec non etiam deteriores ſunt, minùſq; ſuaues. Quantum ſpectat ad apparatum, ſapit hic piſcis quocumque modo coctus, in aqua cum aceto vel vino elixus hìc Romæ communiter edi ſolet, & ad ſanitatem appoſitè; aſſatus verò ſuauior eſt.

Cephalus ſpecies mugilis eſt cum Ariſtot. lib. 5. animal. cap. 11. Dicitur autem ἀπὸ τῆς κεφαλῆς, hoc eſt à capite, quia ſcilicet hic piſcis caput magnum habeat, quemad-

modum

modum cæteri mugiles cum Rondeletio; naſcitur non in mari modò, verùm etiam in ſtagnis & fluuijs cum Galeno 3. de alim. facult. cap. 25. Quare non ſemper æquè bonus vel iucundus eſt. Si enim de bonitate loquamur, qui in puro mari viuunt, cephali ſunt omnium præſtantiſſimi, cum eodem Galeno, atque boni ſucci, nec difficilis concoctionis, qui verò in fluminibus, lacubus vel ſtagnis degunt, tantò minùs vel magis eorum caro excrementitia vel praui alimenti erit, quantò magis vel minùs aquæ, in quibus innatant, craſſæ limoſæ, vel ſordibus plenæ erunt: Hippoc. libro de internis affect. particulariter loquendo; Cephalos & anguillas interdum pulmonis inflammationem generare docet, propterea quod hi piſces, inquiens, pinguedinem habent naturæ hominis maximè aduerſam. Vnde pinguiores, quemadmodum in aquis dulcibus eſſe ſolent, deteriores & ſanitati magis aduerſi. Si verò de iucunditate etiam loquamur, è contra pingues ſuauiſſimi ſunt, quare cùm tales de menſe Septembris præcipuè ſint cephali, propterea qui in hoc tempore venantur, guſtui magis arrident, quàm alijs in temporibus. Fuit hic piſcis olim apud Priſcos in multa laude, vnde Lucilius 1. Satyr. apud Gellium ſic concinit:

Abdomina Tinni venientibus prima
Dabo, cephaleamque carnem.

Varias habent hi piſces præparationes, & quomodocumq. in cibo dentur ſuaues ſunt, hodie verò in craticula aſſati maximè laudantur, præcipuè verò magni magis ſapiunt atque pingues.

Triglia τρίγλη propriè legitur, eſt piſcis nomen, quod latinè dicitur mullus, *trigli*, inquam, græcè appellatur ex eo, quia ter in anno oua parit cum Ariſtot. 3. de animal. Mullus verò latinè à colore mulleorū calceamentorum, ex Feneſtella referente Plin. lib. 9. cap. 17. ſiue mullus à quadam mollitie cum Vliſſe Aldrouando. Budeus lib. de Aſſe 4. agens de patina Vitellij; Tertius locus nobilitatis,

inquit, inter piſces datur mullo, vnde Martialis libro 3. Epigram. 34.

Nolo mihi ponas rhombum mullumue bilibrem.

Et lib. 10. Epigram. 29.

——— *mullus tibi quattuor emptus*
Librarum, cœnæ pompa caputque fuit.

Olim apud Romanos hi piſces fuerunt in magno precio. Quare Plin. lib. 9. cap. 17. & 26. ab Aſinio Celere ex conſularibus hunc piſcem refert octo millibus nummum fuiſſe emptum, cùm tamen hic piſcis duarum librarum pondus rarò excederet. De hoc Aſinio fortaſſe loquens Budæus lib. 5. de Aſſe & partibus eius, id tamen minùs mirum facit, piſcis mullus Romæ ab homine priuato octo millibus nummum emptus, ideſt ducentis aureis noſtris. Suetonius etiam de Tiberio, tres, ait, mullos triginta millibus nummum veniſſe grauiter Tiberius conqueſtus eſt. Atque Publ. Octauius quinque ſeſtertijs, ideſt ſcutis centum viginti quinque emit mullum pondo quatuor, & ſemis, cum Seneca lib. 15. Epiſt. 95. 96. Sed his omnibus omiſſis, Gal. de hoc piſce lib. 3. de alim. facult. cap. 27. ſic loquitur; Hic quoq; pelagicis piſcibus annumeratur, celebratur autem apud homines tamquam voluptate cibos reliquos ſuperet, omnium fermè aliorum carnem habet duriſſimam ac valde friabilem, quod idem ſignificat, ſi dicas, nihil in eo eſſe lentoris, neque pinguedinis, nutrit certè cùm probè confectus fuerit omnibus alijs piſcibus copioſius. Et inferiùs, Ergo mulli caro iucunda quidem eſt, & quæ alimentum eſt hominum naturæ accommodum, & quamquam alijs piſcibus ſit durior, mandi tamen quotidiè poteſt, propterea quod friabilis eſt, & pinguedinis expers, cum quadam acrimonia. In fine eiuſdem capitis Galenus, Porrò, inquit, optimi mulli ſunt, vt alij etiam omnes piſces, tum propter mare purum, tum maximè propter alimenta, nam qui cancellos vorant, & grauiter olent, & inſuaues ſunt, ac ad coquendum difficiles, & mali

succi.

ſucci. Denique paulò ſuprà: Cæterùm intelligere nequeo, cur permulti grandiſſimos mullos emptitent, cùm nec adeò ſuaui ſint carne vt minores, nec ad coquendum facili, vt quæ dura admodum eſt. Ob eam igitur cauſam, cùm quendam aliquando interrogaſſem, qui ingenti pecunia pergrandes mullos emerat, quid eſſet quod illos tantoperè expeteret, reſpondit ſe primùm propter hepar illos tanti emiſſe, tum autem propter caput. Quare capite, ſed præcipuè hepate, ſuaues ſunt mulli, propterea magni expetebantur antiquis, nam aliàs magni ſecundùm totum inſuaues ſunt, & inſalubres; vnde Plinius de his fortè loquens lib. 32. cap. 7. Mullorum cibo aciem oculorum hebetari refert, & cap. 10. Mullos in cibo inutiles neruis inuenio. Coquuntur mulli varijs modis, communiter verò in craticula aſſi, atque modico oleo, & aceto cum ſale, dum in igne ſunt, ſæpiùs madefacti, guſtui non ingrati ſunt, & ſalubritati conferunt, præſertim verò ſi arancij ſuccus poſtremò addatur. De mulli iecore loquens Galen. Verùm, inquit, mulli hepar propter voluptatem à guloſis ſummoperè expetitur, quidā verò ne ipſum quidem per ſe mandere volunt, ſed garelæū, quod vocant, in vaſe cum pauxillo vini præparantes, in eo viſcus ipſum tantiſper comminuunt, quoad totum ſimul ex ipſo & humidis præparatis, ſuccus vnus fiat ſimplex ad ſenſum, ac ſimilaris, in quo mulli carnes intinctas mandunt.

De Orata, Linguata, Laccia, Capone. Caput XXXX.

ORata vulgò dicta hìc Romæ, aurata latinè, græcè verò χρυσόφρυς ἀπὸ τοῦ χρύσο, hoc eſt auro, dicitur, nam ſupercilia ipſius aureo colore ſplendida ſunt. Eſt piſcis iſte propriè marinus, naſcitur tamen etiam in lacubus,

cubus, & aquis dulcibus, vnde Martialis libro 13. Epigram. 84.

Non omnis laudem pretiumq. aurata meretur:
Sed cui ſolus erit concha Lucrina cibus.

Numeratur hic piſcis inter nobiliores, ſuauis eſt enim, & præſertim tempore hyemis, in quo tempore magis venatur. Aurata mediæ ætatis carnem habet candidam, neque duram, neque mollem, & boni ſucci, præſertim verò ſi pelagica ſit. Præparatur ad cibum varijs modis, Platina ſi pinguis elixandam docet, ſi ſicca è contra, mihi autem contrarium aſſerendum eſſe videtur.

Piſcis qui à Romanis vulgariter linguata appellatur, lingulaca à Varrone & Plauto, græcè *Buglottos* ſiue *buglotta* dicitur, latinè verò ſolea, ſcilicet à pedis ſolo, nam cum Plinio lib. 11. cum hoc ſimilitudinem habet. Marinus eſt piſcis iſte, atque latus, & ſemper inter nobiliores annumeratus fuit. Gal. 3. de aliment. facult. cap. 30. Solea, inquit, mollior eſt, cibo ſuauior, ac in totum præſtantior, quàm paſſer; Carnem etenim habet duriuſculam: quare difficilè corrumpitur, boni eſt ſucci, atque nullius ferè excrementi. Martial. lib. 14. 60 facit mentionem ſoleæ lanatæ à carnis ſcilicet albedine qua ſoleæ pollent. Soleas, inquit Apicius lib. 2. cap. 4. compone in patinam, adijce oleum, liquamen, & vinum dum coquitur, teres piper, liguſticum, origanum fricabis, ſuffundes oua cruda, vt in vnum redigatur corpus, ſemper ſoleas refundes, lento igne coque, cùm duxerit, piper aſperges, & inferes. Noſtris temporibus vt plurimùm frixa in ſartagine comeditur, addito ſale & pipere, atque ſuauis eſt.

Laccia in multis Italiæ locis chieppa appellatur græcè *triſſa*, latinè verò aloſa dicitur, eſt piſcis marinus, atque in eodem mari capra inſuauis, cùm verò in principio veris Tiberim petit, vel alia magna flumina breui dierum ſpatio pingueſcit, & ſuauiſſima euadit, adeò vt inter nobiliores piſces propter eius ſuauitatem annumeraretur, niſi eius

caro

caro ſpinulis abundaret, quæ comedentibus deinde moleſtæ ſunt: vnde aloſæ in conuiuijs non dantur, ſed plebi relinquuntur cum Auſonio in Moſella:

Stridenteſque focis obſonia plebis aloſas.

Nam aliàs fluuialis aloſa tenuior eſt, guſtui placet, nec difficilem habet concoctionem, & moderatè ipſam edentibus ſuccum generat ſatis bonum. Ij quibus placent aloſæ, ne earumdem ſuauitate priuentur, conantur primò ſpinularum faſtidium ab ijſdem remouere, quod agunt eaſdem in aceto macerando per aliquod tempus, antequam decoquantur; à quo aceto ſpinulæ molleſcunt, & ſic comedentibus deinde non obſtant. Comeduntur paſſim in aqua elixæ, modico aceto, & ſale iniectis, aliquibus verò placent magis ſi aſſentur in craticula, aceto, & ſale cum oleo eaſdem irrorando fœniculi ramulo vel ſaluiæ.

Romani appellant caponem piſcem κόκκυγα græcè dictum, latinè verò cuculum, ex eo quia piſcis iſte ſonum quemdam edit vt auis cuculus. Semper in mari reperitur ibidemq; venatur, carnem habet albam duram, & ſiccam, friabilem tamen, quare non inſalubris, & ex Hippoc. in lib. de internis affect. laudatur in morbis à pituita proficiſcentibus. Conferunt cuculi ad ſanitatem ſi elixi in aqua edantur, paululùm olei & aceti ſuper addendo, præſertim verò ſi magni ſint ita coquuntur, ſi verò parui libentiùs in ſartagine, & poſtea arancij ſuccus additur.

De planis piſcibus, Rhombo, Raia ſiue Arzilla. Caput XXXXI.

Ex piſcibus planis alij quidem ſpinoſi ſunt, alij verò cartilaginoſi; ſpinoſi exempli gratia ſunt rhombus, ſolea, paſſer: cartalaginei verò raiæ ſunt, ſquatinæ, torpedo. De rhombo autem præcipuè agendo, nam hic ex Cardano

dano inter planos piſces principatum obtinet. Eſt rhombus marinus piſcis, atque Adriaticum mare quoque natans ex Iuuenale Sat. 4. his verbis alloquente:

Incidit Adriatici ſpatium admirabile rhombi.

Dicitur autem rhombus ex græca voce ῥόμβος, quæ figuram quadrilateram ſignificat, cuius latera omnia ſunt æqualia, anguli verò obliqui, quemadmodum piſcis iſte quoque eſt. De figura rhombus multa quidem fabulantur Poetæ, vnde Ouid. 1. Amor.

——— *Quid torto concita rhombo*
Licia? ———

Nempe quia hac figura olim vtebantur maleficæ mulieres ad deducendam lunam, tortis filis confecta. Et Martialis lib. 9.

Quæ nunc theſſalico lunam deducere rhombo.

Propertius deinde lib. 2.

Deficiunt magico forti ſub carmine rhombi.

Sed animaduertendum eſt, quod rhombus figura inſeruiebat maleficis mulieribus, atque ad maleficia patranda, non autem rhombus piſcis, cùm aliàs piſcis rhombus inter nobiliores recenſeatur ex Auctoribus, & preſertim Martial.

Nolo mihi ponas rhombum, mullumq; bilibrem.

Sunt enim carnes rhombi ſucculentæ, ſuaues, atque ſalubres, licet apud Cardan. cenſura non careant, cùm oſtia fluminum, atque ſtagnorum rhombi ament, ſicuti etiam ſoleæ & paſſeres.

Alij piſces plani cartilaginei ſunt, dicebamus, nempe raiæ, ſquatinæ, torpedo: de raijs autem præcipuè agendo, cm Ariſtot. & Galeno omnes raiarum ſpecies ad duo genera reducuntur, & vel aſpera cute teguntur, appellantur oraie, quæ verò læui, læuiarie: & ex his ampliùs, quæ dorſum notis quibuſdam depictum habent, ſtellares raiæ, & à Romanis Arzillæ vocantur: hiſque generibus affine eſt quod ſquatina dicitur ob cutis ſqualorem, hoc eſt aſperita-

ritatem, à Romanis verò ſquadro di mare appellatur, & hæc Cardan. recenſet lib. 3. de ſanit. tuenda cap. 65. Quibus omnibus pro nunc etiam omiſſis, omnia cartilagineorum genera piſcium, ſubiungit ibidem Card. cœnoſis maris locis victitant, inſuauia ſunt, duriora, concoctu difficiliora, inſignique fœtore prędita. atque improbi admodum ſucci exiſtunt, ideoque non ſolùm noſtris, ſed antiquis etiam temporibus vilia habita ſunt. Quare plebeis hominibus, & multum ſe exercentibus derelinquenda ſunt, vel in totum à menſis abdicanda.

De Scombro ſiue Maccharello, Fragolino, Sarda. Caput XLII.

SCombrus, ſiue ſcomber (nam vtroque modo latinè appellari licet) Romæ maccharellus dicitur, eſt piſcis notiſſimus, arenoſa littora atque imos maris ſcopulos natitare ſolitus. Eſt etiam piſcis marinus, atque gregalis, neque ſemper in eodem loco exiſtens ex Ariſtot. 8. de hiſtor. animal. cap. 12. Piſces enim, inquit Ariſtot. alij ex ponto aut in pontum tranant, alij per hyemem ex alto in littora teporis gratia veniunt: contra æſtate ex littore in altum, vitantes æſtum diſcedunt, ſemperque qui imbecilliores ſunt prius vtrauis ratione diſcedunt, vt ſcombri antequam thynni. Tempore hyemis Romæ atq; Venetijs maximè pingueſcit ſcomber Cardano referente lib. 3. de ſanit. tuenda cap. 51. Ideoque inter delicatiores piſces connumeratur, boni etenim eſt ſucci, ſubiungens ibidem Cardan. Concoctu facilis, & è ventriculo facilè deſcendit, cuius ſententiæ fuit etiam Diphilus, veluti refert Aldrouandus lib. 2. cap. 53. Hicetius autem è contra ſcombrum multùm nutrire, nec facilè excerni indicauit; Mihi autem neutrius probatur ſententia, ait Aldrouan-

 dus,

dus, namque à ſalubrioribus piſcibus plurimùm degenerat, craſſi enim alimenti eſt, viſcoſioris, concoctu difficilis, atque excrementoſus: quare niſi iuuenibus robuſtis conuenit, in quam ſententiam corriuat etiam Alexand. Trall. qui de Epilepſia agendo, huic morbo ait, aduerſantur cetacei piſces, ſcombrus, pelamides, & alij ſimiles. Atheneus etiam atque Mneſitheus, ſcombros, inquiunt, thynnides, atque huiuſmodi gregales piſces alios, ſuaues quidem eſſe, aiunt, vtpote pingues, ſed quia graues, & ventriculo inobedientes ſunt, ſale inueterandos eſſe, veluti & idem Columella ait lib. 9. cap. 17. his verbis alloquens: Itaque præberi conuenit ſalibus exeſam chalcidem, ſcombri, charcharique elacatæ venterculos, & ne per ſingula omnia enumerem, ſalſamentorum omnium purgamenta, quæ cetariorum officinis euerruntur. Olim ex ſcombris habebatur garum quoddam, rem quidem origine ſpurcam docet ibidem Aldrouand. atque fœdam, veruntamen tunc pretioſam, & in luxu habitam; vnde Poeta Martial. lib. 13. Epigram.

Nobile nunc ſitio luxurioſa garum.

Et alibi:

Expirantis adhuc ſcombri de ſanguine primo
Accipe fœcoſum munera chara garum.

Proponebatur etiam fragolinus, rubellio etiam latinè appellatus, græcè verò erythrinus; qui piſcis marinus eſt, & potiùs littoralis, quàm pelagius, carniuorus etiam cum Cardano & gregalis, & ſæpe cancellis, & minutis cruſtatis paſcitur. Olim fragolinus non valde celebrabatur, hodie verò ab omnibus vbique locorum nobiliſſimus cenſetur; eſt enim cum Xenocrate ſapore iucundo, copioſumque præbet alimentum. Et Rondeletius, mediam, inquit, eius ſubſtantiam glutinoſi humoris expertem, ſi quis conſideret, & deguſtet, is murænis, & bugloſſo, alijſque permultis, qui & apud veteres fuerunt, & apud nos ſunt nunc in magno pretio præferet; nam neque dura carne, vt cuculus,

lus, draco, neque molli aut diffluente, vt aphya, neque tenaci, glutinoſoque ſucco, vt anguilla, ſed auratæ, alijſque mediæ ſubſtantiæ piſcibus ſimili; ideoq; bonum ſuccum generare, ſatis alere, non difficilè concoqui, aluum non ciere, quia mediocriter ſicca eſt carne, inueniet. Et Iouius veluti recenſet Aldrouandus, fragolinos ex his, qui aſſantur, piſcibus, longè ſapidiſſimos eſſe, teſtatur, ſtomachoq; minimè moleſtos, vtpote qui rationabiliter febricitantibus concedantur, nam nullam viſcoſi humoris exuperantiam habent, & hyeme præſertim ſapidiſſimi ſunt, ſi cum aceto, aut arancij ſucco, & aromatibus conſperſi edantur.

Sarda tertio loco ſequitur, quod nomen Græcis æquè ac Latinis vſitatum eſt, at non vnum, ſed diuerſos piſces ſignificans, ad ſaliendum aptos, veluti Galen. docet 3. de alim. cap. penult. Romæ autem ſarda marini piſcis ſpecies eſt, apud vulgares homines valde etiam vſitati, paruus enim eſt, carneq; conſtans, neq; admodum lenta, neq; friabili, atque recens aſſa comedi ſolet, ſiue frixa.

De Thunnis, ſiue Thynnis.
Cap. XLIII.

THunni ſiue thynni appellati, piſces ſunt pelagici, & nonnunquam flumina ſubeunt; gaudent enim tepore ex Cardano lib. 3. de ſanit. tuenda, & ſæpe apud ſabulum conſpiciuntur. Appellantur verò hi piſces varijs nominibus, & prout in varijs ætatibus reperiuntur: nam paruus ex his cordyla dicitur, adultus pelamis, poſt annũ thynnus. Maximi piſces ſunt thynni, præſertim verò in Hiſpania, vt refert Strabo, & glande maximè gaudent, à quo cibo deinde pingueſcunt; vnde à nonnullis marini ſues appellantur. Vlyſſes Aldrouandus lib. 3. de thynnis

agendo ſic loquitur; Iam verò ſi ſanitatis ratio habenda eſt, ſalſamenta potiùs, quàm recentis piſcis quamlibet partem præferemus; nam licet ſuaues quidem in cibo ſint, vtpote pingues, graues tamen ſunt, & difficiles concoctu, vt alia quoque gregaria non ſquamatorum piſcium genera; ideoque maximè ſaliri, inquit Mneſitheus, poſſunt, & inter ſalſamenta optima ſunt. Quæ eadem confirmat Xenocrates apud Oribaſium, cùm thynni, inquit, ſtomacho inepti ſunt, mali ſucci, flatulenti, ſcabri, difficiles ad excernendum. Sed quid opus eſt alijs, audiamus Gal. de thynnis alloquentem: *Ex piſcibus, qui cetacei generis habentur, vt thynni, craſſo tenaciq; ſucco ſunt, pelamides verò magis ad mediocritatem accedunt.* Et aliàs, ex genere piſcium dura carne præditorum ſunt etiam balenæ, delphini, & phocæ, ad quas proximè magni thynni accedunt, quanquam non æquè ac prædicti in cibo ſunt iucundi, inſuaues enim hi ſunt, & præſertim recentes, nam ſalſi euadunt meliores. Thynnorum autem caro, qui & ætate & corporis mole ſunt minores, non perinde dura eſt, eòq; hi faciliùs etiam concoquuntur, & ijs adhuc magis pelamides, quæ laudatiſſimis ſalſamentis non cedunt.

Quantùm verò ad apparatum attinet recentis thynni, præſtat, inquit Mneſitheus, ſi aſſetur, propterea quod eorum pingue ſic liquetur. Platina recentem thynnum condiri docet pipere, cinnamomo, coriandro tritis, & alijs ſimilibus. Saluianus verò, fruſta, docet, recentis thynni contrito coriandro & ſale priùs conſperſa, & verubus aſſata, continuataq; cùm aſſantur, aceti & olei inſperſione, fœniculi vmbella irrorata, ſapidiſſima eſſe teſtatur, & ita hodiernis temporibus præcipuè recentes thynni decoquuntur.

Thynnorum carnes, ſi ſaliantur, fiunt tarantellum, vt dicitur, atque tonnina: tarantellum efficitur ex partibus thynni pinguioribus, tonnina autem vulgò appellata ex partibus macris, & hæ partes ſalitæ ad hoc vt ſuauiores,

nec

nec non ſaniores reddantur, octo, vel decem horis macerari debent in aqua, vt ſalſedinem deponant, deinde effuſa aqua elixantur, & oleo atque aceto condiuntur.

De Tinca, Lucio, Barbo, Anguilla, Lampetra, ſiue Muſtela. Caput XLIV.

IOuius nullo in pretio apud Antiquos tincam fuiſſe exiſtimat, ideoq; de ea nulla etiam mentio apud eoſdem facta reperitur; cui ſententiæ aſtipulantur Auſonius, nec non Saluianus; Auſonius enim, tincas vulgi ſolatia appellari, inquit, nempe quia hi piſces plebei ſunt, & potiùs vulgares homines tincis veſcuntur, quàm nobiles. Conſtat etiam, ait Cardan. hos piſces cœnoſis locis, & limoſis ſponte prouenire, putreſcentiſque limi ſordibus lubentius, quàm carne veſci: & hinc eſt, quod ſæpiſſimè lutum redolent, nec guſtu, nec alimenti, aut ſucci bonitate probantur, nec ſolùm ægrè concoquuntur tincæ, ſed praui etiam ſucci ſunt, & facilis corruptionis, nimiaque glutinoſitate, alimenti concoctionem, tum etiam diſtributionem impediunt. Neq; obſtat quod Poeta quidam de tinca contrarium affirmet his verſibus:

Tinca vocor, quare? maculoſum reſpice tergus.
Coctaque poſt truttam gloria prima feror.

Nam paradoxum hoc eſt, atq; poetica licentia prolatum, veritati non adhærens, nemo enim tam parui ingenij eſſe poteſt, qui tincam truttæ maximè poſtponendam eſſe non cognoſcat.

Sequitur nunc Lucius, qui à lucendo dicitur, propterea quod noctu maximè lucet piſcis iſte. Iouius de lucijs loquendo, Lucij, inquit, inter obſonia plebeia recenſentur, ita vt nunquam niſi in ſumma marinorum penuria,

ſicut

ſicut aliquando accidit, piſcatione tempeſtatibus ſublata, in menſam veniant, & id etiam ad honeſtandum potiùs patinam, quàm ad conuiuas eo edulio conciliandos. Non ſolùm verò hodiernis temporibus, ſed olim quoque lucium ignobilem fuiſſe docet Auſonius his verſibus concinens:

---- hic nullos menſarum lectus ad vſus
Feruet fumoſis olido nidore popinis.

Albertus lucios, truttas, & thymallos pinguiores & ſaniores autumat; ideoque Alexand. Petronius, ex omnibus, inquit, aquæ dulcis piſcibus, quia carnis exuccæ eſt lucius, minùs inſalubris eſſe putatur, Romæ tamen inſuauis eſt. Sunt autem lucij meliores menſe Iulij, alicubi etiam menſe Octobris, peiores verò cùm ſemina ſua ſpargunt. Varijs modis ad eſcam preparantur, ætatis nempe prouectioris, exenterati elixantur, & cum oleo, & aceto, ſiue arancij ſucco comedi ſolent: parui verò aſſantur, vt paſſim id fieri ſolet.

Barbus tertio loco, piſcis eſt non marinus, ſed fluuiatilis; dicitur autem barbus, quoniam ex vtroque eiuſdem labro, cirri quidam cutacei dependent ad barbæ ſimilitudinem, & hoc nomine vbique locorum appellatur. Cardan. vilem piſcem eſſe, ait, & de eo adagium refert, quod neque frigidus, neque calidus, neque elixus, neq; aſſatus ſit bonus, ſicuti etiam Platina, connumerandum non eſſe, ait, inter bonos piſces, quouis etiam modo præparetur, licet Aldrouand. aliter teneat, cùm in ſaxoſis, & puris fluminibus capiantur: hi etenim bene ſapiunt, inquit, teneri ſunt, concoctu faciles, boniq; ſucci, & candida atq; molli ſubſtantia præditi, ſed quæ plurimis ſpinis firmata ſit. Quomodocumque autem ſeſe res habeat, circa ſalubritatem barbi, certum eſt quod oua eiuſdem venenata qualitate prædita ſunt, & præſertim menſe Maij cum ſalium floribus veſcuntur.

Præterea de anguilla etiam agendum eſt, quæ ita appellatur

latur

latur, quoniam anguis ſpeciem repræſentat. Olim anguilla inter delicatiſſimos cibos habebatur; vnde veluti refert Vlyſſes Aldrouand. Anaxandrides apud Athenæum deridens Ægyptios, qui anguillam tanquam rem ſacram adorabant; Maximum, inquit, eſſe numen anguillam putatis, obſonium verò nos multò lautiſſimum. Menander inter paucas ſumptuoſiſſimi conuiuij, quæ talento ferè conſtaret, cupedias & anguillas enumerat. Et Phileterus miſeros dicebat diuites, qui parcè viuerent, & non guſtarent anguillas. Archeſtratus item, anguillam dicebat tanquam reginam voluptatis obtinere principatum. Et Epicuræus quidam cicadiſtes, appoſita menſæ anguilla, adeſt, inquit, cœnarum Helena. Denique Sibaritæ hominum luxurioſiſſimi, ijs, qui anguillam piſcarentur, aut venderent, immunitatem decreuerunt Athenæo teſte, nempe quia ſuaues ſunt anguillæ, & præcipuè quæ in Timauo capiuntur, optimæ, & perpingues ſunt. Alij palmam tribuunt anguillis Vulſinienſis lacus. Quidquid autem de ſuauitate anguillarum ſit, circa ſalubritatem Hiceſius cæteris piſcibus ſucci bonitate præcellere ſcripſit, ſtomachoq; admodum gratas eſſe, contra communem Medicorum ſententiam, qui anguillas inſalubres eſſe communiter affirmant, & præſertim ventriculo, cùm lento & pituitoſo ſucco abundent. Sed quid opus eſt alijs, ad probandam anguillarum inſalubritatem, ſatis eſt ſcire cum Ariſtotele, quod neque ex ouo, neque ex coitu generantur. Ergo ex putrefactione concludendum eſt; quanquam anguillæ marinæ non adeò inſalubres ſint, vt aquarum dulcium. Et harum quoque inſalubres minùs quæ in aquis tenuioribus, & frigidis naſcuntur, quàm illæ quæ in aquis craſſioribus & calidioribus. Caput & extrema cauda anguillis, antequam coquantur, abſcindi ſolet, nempe quia aliquid veneni in ijſdem partibus adſit, nonnulli putarunt. Quidam alij ex eadem ratione venam illam longam eximunt, quæ nigricans per dorſum fertur: Ideoque veteres betæ inuolutam

tam

tam anguillam comedebant; nam beta tanquam nitroſa humidum excrementitium, quo abundant anguillæ, detergit. Eubulus apud Athenæum de anguilla ſic loquitur:

Candida adeſt betis veſtito corpore Nympha
Expers coniugij anguilla. ———

Et rurſus:

Paluſtres aderant anguillæ Beotiæ
Deæ betis indutæ. ———

Anguillæ elixæ inſalubriores ſunt toſtis & aſſatis. Nonnulli vt anguillæ minùs inſalubres reddantur, antequam decoquantur, in vino eas immergunt, donec vitam cum morte commutent.

Poſtremò Lampetra vulgariter dicta ſequitur, latinè verò lampetra, quæ vt docet Cardan. 3. de ſanit. tuenda cap. 54. eſt veterum Latinorum muſtela; Dicitur autem lampetra à lambendo petras, quibus ſæpiſſimè adhæret. Hic piſcis tam in mare, quàm etiam fluminibus reperitur: ineunte enim vere flumina mari propinqua ſubit, in quibus oua parit, ibiq; toto verno commoratur: incipiente autem æſtate cum ſuis fœtibus in mare reuertitur; ideoq; vere ſuauiores ſunt lampetræ, nec non ſaniores; æſtate verò minùs ſuaues, minùſque ſalubres, cùm ſpinalis medulla inſtar nerui durior ijſdem euadat. Qua eadem ratione æſtate in mari exiſtentes lampetræ minùs ſuaues ſunt, nempe cùm ſicciores euadant, nec non ex aqua maris ſalita duriores efficiantur. Carne dura & glutinoſa pollent lampetræ, & propterea ventriculo negocium faceſſitant, non paruum ex Cardano ibidem; nam difficilis coctionis ſunt, & craſſum glutinoſumque ſuccum gignunt, licet Alexand. Petronius aliter ſentiat, harum pulpis, inquiens, nullam ineſſe noxam putant, ſi neque valde duræ, neque pingues, neque lentæ fuerint. Quidquid autem de valetudine ſit, fuerunt olim lampetræ maximo in honore apud Romanos proceres, ſicuti etiam & nunc maximi fiunt. Emi, inquit Platina, frequenter lampetras, quinque, ſex,

ſeptem aureis, & olim viginti etiam . Iouius primum locum Romanis, ſiue tyberinis lampetris exhibuit, propterea quod hæ magnæ ſunt, nec non ſuauiſſimæ, ita vt denis ſæpè aureis veneant, ipſo præſertim vere, in quo tempore pinguiores, & per conſequens ſuauiores ſunt.

Modi ad cibi præparationem horum piſcium plures recenſentur ex Aldrouando, primus vero hic eſt: nempe necari debet in vino cretico, deinde miriſtica nuce os claudi, & foramina illa brachiorum ſeptem, totidem cariophyllis adimpleri, in teganoque conuolutam in ſpiras, additis auellanis tritis, medulla panis, oleo, vino cretico, aromatibuſque, ad temperatiores prunas certis momentis ſedulo excoqui. Et hic omiſſis alijs præparationibus lampetræ ab Vlyſſe Aldrouando recenſitis, huic capiti finem impono.

De mollibus Piſcibus, Polypo, Sepia, Loligine, ſiue Calamaro. Cap. XLV.

MOlles piſces dicuntur, qui neque ſquamas, neque aſperam, neque teſtaceam cutem habent; cuiuſmodi exempli gratia ſunt, polypus, ſepia, loligo. Et circa polypum, Romæ polpo dictum, hic licet mollem cutem habeat, nihilominus duræ carnis eſt, & ex Galeno ſalſum, exiguum; craſſumque ſuccum habet, atque concoctu difficilem. Eſt piſcis inſuauis polpo, ſiue polypus, plebi ſolummodo arridens, neque ipſum nobilium menſæ admittunt, elixus potiùs quàm aſſus etiam comedi ſolet, facta tamen ante præparatione, cum ligno eundem contundendo, aut alia re ſimili, adhoc vt durities fibrarum, qua pollet eiuſdem caro, remoueatur, deinde verò melius etiam concoquatur in aqua & oleo, vt fieri ſolet, olentes herbas, nec non piper addendo.

Sepia non multùm differt à polypo; nam licet adeò duræ carnis non ſit, nihilominùs difficilis etiam concoctionis eſt, carnis valde inſipidæ, nec ea niſi pauperes veſcuntur.

Loligo deinde, piſcis eſt, qui à Romanis appellatur calamaro, quique ſolus inter molles piſces pelagicus eſt, atque è mari flumina ſubire conſpicitur. Carnem duram habet Loligo, veluti de alijs mollibus piſcibus dicebatur (licet ex Galeno in minori gradu) crudum ſuccum generat, atque concoctu difficilis eſt etiam. In delitijs tamen habetur loligo, & præſertim ſi iuuenis ſit. In ſartagine coquitur, atque cum arancij ſucco, vel alio ſimili, maximè etiam palato arridet.

De Trutta, & Carpione.
Caput XLVI.

DE his piſcibus ſimul agere propono, quoniam inter ſe valde ſimiles ſunt, licet carpio lacuſtris ſolùm piſcis ſit, Trutta autem, ſiue trotta fluuiatilis, nec non etiam lacuſtris. Incipientes autem à trutta, hæc nobiliſſimus piſcis eſt, atque ſalubris & præcipuè ſi in frigidioribus, ſaxoſis, & purioribus amnibus procreata ſit ex Cardano cap. 70. lib. 3. de ſanit. tuenda: Lacuſtris autem ſuauitate præcellit, veluti Aldrouandus docet lib. 5. de piſcibus cap. 12. Truttæ pinguiores, ſuauiores etiam ſunt, ex eodem Aldrouando, ſed minùs ſalubres. Recenter captæ comedi quoque debent, namque mortuæ pauciſſimis horis ſummam illam ſaporis gratiam amittunt: citò enim putreſcunt ob pinguedinem, propter quam teneræ & molles ſunt, inquit Cardanus ibidem, qua eadem de cauſa earundem caro nimis eſa ventriculum degrauat, appetendique facultatem facilè deijcit: viſciditate enim obſtruit

ſtruit, pinguedine laxat, & frigida ac humida intemperie ſuccum prauum facilè procreare valet; ideoque ægrotantibus euidentiſſimè nocet. Sed hæc fortaſſe Cardanus non de omnibus truttis intellexit, at lacuſtribus pinguioribus, non autem fluuiatilibus, & quæ aduerſo terreſtrium impetu natando fatigantur, nam hæ cum ſaxatilibus marinis, de bonitate certant, ait Petronius, adeò vt eas Medici nonnulli etiam ægris in cibo apponant: Circa apparatum, aqua & ſale decoqui ſolent truttæ, addendo aceti parùm, ſiue ſucci limonum, aut arancij, cum his etenim comeſtæ ſalubriores eſſe ſolent, à nonnullis verò eo modo condiuntur, quem vulgariter accarpionare dicunt, atque id præcipuè agunt, vt per plures dies adſeruentur.

Carpio autem, veluti ſuperiùs dicebatur, eſt piſcis truttæ valde ſimilis, eſt etiam lacuſtris ſolùm, & præſertim in lacu Benaco inuenitur, veluti teſtem facit Volaterranus: appellatur verò carpio à carpendo auro, vt nonnulli volunt, quo etiam veſci putant (licet hoc fabuloſum ſit apud Cardanum) ſiquidem non auro, ſed piſciculis potiùs veſcuntur carpiones; ideoque guſtu ſuaues ſunt, nullum etenim alium piſcem cum carpionibus comparandum eſſe affirmant Itali. Sunt etiam ſalubres carpiones, cùm carnem habeant duriuſculam, non glutinoſam, friabilem, & ſiue elixi, ſiue aſſi comeduntur. Adhoc autem, vt diutiùs conſeruentur, Benaci incolæ ipſos in ſartagine frigunt, folijs inuoluunt, aceto irrigant, in quo aromata priùs ebullierint, & ſic eis veſcuntur, qui condiendi modus accarpionare dicitur, ab alijs ammarinare.

De Animalibus teſtaceis, atque cruſtatis, nempe Oſtreis, Locuſtis, Cancris, Gammaris, Tellinis, Teſtudinibus, Cochleis. Cap. XLVII.

DE oſtreis primùm agendo, illa omnia referam, quæ Plin. recenſet lib. 32. cap. 6. natural. hiſtor. ſic alloquens. Idem videtur, nec poteſt videri ſatis dictum eſſe de his, cùm palma menſarum diu iam tribuatur illis. Gaudet dulcibus aquis, & vbi plurimi influunt amnes, ideò pelagia parua & rara ſunt. Gignuntur tamen in petroſis, carentibuſque aquarum dulcium aduentu, ſicut circa Grynium, & Myrinam, grandeſcunt ſyderis quidem ratione maximè, vt in natura aquatilium diximus, ſed priuatim circa initia æſtatis multo lacte prægnãtia, atque vbi ſol penetret in vada. Hæc videtur cauſa quare minora in alijs locis reperiantur. Opacitas enim prohibet incrementum, & triſtitia minùs appetunt cibos. Variant coloribus, ruffa in Hiſpania, fuſca in Illyrico, nigra & carne & teſta circeijs. Et libro 2. idem Plin. cap. 41. Iam quidem, ait, lunari poteſtate oſtrearum, conchiliorumque, & concharum omnium corpora augeri, ac rurſùs minui. Quæ eadem & Gellius refert libro 20. cap. 9. Oſtreæ, inquiens, ſeneſcente luna macræ ſunt, creſcente pingueſcunt. Sed de his quidquid ſit, oſtrea, ſeu oſtreæ, nam vtroque modo dici poteſt, optimæ fuerunt in Lacu Lucrino, vnde Martial. lib. 13.

Ebria Baiano veni modo concha Lucrino:

Et Horatius:

Non me Lucrina iuuerint conchilia.

Sergius Orata qui primus oſtrearum piſcinas habuit, vt refert etiam Plin. lib. 9. cap. 54. optimum ſaporem Lucrinis

nis adiudicauit. Commendantur etiam oſtreæ Baianæ, & Circenſes ex Horatio. Maiora autem in alto mari capiuntur,ſed in fluminum oſtijs pinguiora. Et Gal. lib. 3. de aliment. facult. cap. 33. Omnibus teſtaceis, atque cruſtatis animalibus, commune hoc eſt, vt ſalſum in carne ſuccum contineant,qui aluum ſubducit,licet teſtaceis magis, cruſtatis minùs. Et oſtrea, ſubiungit ibidem Gal. inter alia teſtacea carnem habent molliſſimam: paruæ autem hiatulæ, vertebræ, vngues, purpuræ,buccinæ, omniaque huiuſmodi,duram habent carnem, & concoctu difficila ſunt. Circa apparatum oſtrearum, quidam, inquit Cardan. recluſas oſtreas aliquando ſalis momento addito, prunis imponunt, parùmque concalefactas vorant. Alij in ollis elixant, pipere, cinnamomo, gariophyllis, & arancij ſucco, quæ eſca multis non parùm arridet.

Sanè hac ratione præparata oſtrea non differre mihi perſuaderem ab oſtreis Lucilij, qui lib. 3. Satyrarum in cœna quadam, oſtrea ſingula mille nummis empta fuiſſe recenſet, hoc eſt ſcutatis decem. Ideoque Plinius lib. 9. cap. 34. Sed quid, inquit, hæc tam parua commemorem, cùm populatio morum, atq; luxuria non aliunde maior, quàm è concharum genere proueniat? Iam quidem ex tota rerum natura damnoſiſſimum ventri mare eſt, tot modis, tot menſis, tot piſcium ſaporibus, quibus pretia capientium periculo fiunt.

Locuſta etiam piſcis eſt, ſed ex genere cruſtatorum, corpore longo, cornua habens ante oculos bina, longa, & aſpera: Dicitur autem locuſta à ſimilitudine locuſtæ terreſtris. Cruſta fragili muniuntur locuſtæ ex eodem Plinio lib. 9. cap. 30. in eo genere quod caret ſanguine: latent menſibus quinis, veris autem principio ſenectutem, anguium more, exuunt renouatione tergorum. Et inferiùs: Vnum hoc animalium, niſi viuum ferventi aqua incoquatur, fluida carne non habet callum. Quod idem confirmat etiam Cardanus in cap. proprio: Niſi viuæ, inqui-

ens,

ens, locuſtæ feruenti aqua incoquantur, guſtui ſunt ingratæ, & ipſarum caro adeò dura fit, vt vix mandi poſſit; nam ex Galeno ſolidæ carnis ſunt locuſtæ, difficulterque concoquuntur, niſi iterata elixatione præparentur.

Tertio loco accedit cancer, qui piſcis genus eſt mollem teſtam habens protegumento, cuius multæ ſunt ſpecies, quas Plin. recenſet lib. 9. cap. 31. Hyeme læduntur cancri, autumno, & vere pingueſcunt, ibidem legitur, & plenilunio magis, quia nocte ſydus tepido fulgore mitificat. Marini, vel fluuiatiles ſunt etiam cancri; fluuiatiles duriore, rotundioreque & craſſiore teſta conteguntur, & ſuauiores ſunt marinis. Fluuiatiles ampliùs quolibet anni tempore comeduntur, ſed æſtate longè meliores ſunt: Humidum ac frigidum alimentum præbent, multi quidem nutrimenti, ſed tamen difficilis concoctionis.

Præterea gammarus proponebatur, qui etiam aquaticum animal eſt, atque cruſtati generis Gal. 3. de aliment. facult. cap. 34. de cruſtatis animalibus ſic loquitur, aſtaci, paguri, cancri, locuſtæ, gammari, ac id genus alia tenui teſta concluduntur, duritieque teſtaceis ſunt ſimilia, ſed minùs quàm illa ſalſi humoris continent, quanquam eum habeant ſatis multum: dura in totum carne conſtant, ideoque ad coquendum difficilia etiam ſunt, & firmi alimenti, cùm ſcilicet in aqua potulenta cocta fuerint. Horum quoque caro, vt oſtreorum cùm percocta, vt dictum eſt, ſuccum ſalſum in aqua depoſuerit, aluum ſiſtit, ægrè etiam corrumpuntur, non ſecus ac teſtacea, quæ duram habent carnem. Quare ex his Gal. colligitur quod gammari, vt alia cruſtata animalia, frigidi temperamenti, atq; duræ ſubſtantiæ ſunt, & per conſequens difficilis etiam concoctionis, atque firmi, fortioriſque alimenti. Iuuenal. lib. 1. Sat. 5. de gammaro ſic loquitur:

Sed tibi dimidio conſtrictus gammarus ouo
Ponitur, ———————

Ferè idem quod de gammaris, de tellinis etiam aſſeren-

dum eſt, hæ guſtui gratiſſimæ ſunt, & præſertim recentes, ſed frigidæ, atque duræ ſubſtantiæ, & per conſequens difficilis etiam concoctionis.

Teſtudines ampliùs diſcutiendæ ſeſe offerunt, quæ à teſtà ita appellantur, qua ipſæ teguntur, & marinæ ſunt, paluſtres, terreſtres. Plin. lib. 9. cap. 10. Tantæ magnitudinis, inquit, teſtudines Indicum mare emittit, vt ſingularum ſuperficie habitabiles caſas integant, atque inter Inſulas rubri præcipuè maris nauigent his cymbis: Paluſtres deteriores ſunt, terreſtres meliores, omnibus tamen commune eſt difficulter concoqui, craſſum & non multum præbere alimentum, & multum ouorum, multumque iecoris habere.

Poſtremò accedunt cochleæ, quæ illæ præcipuè dicuntur, atque tali nomine dignæ ſunt, quæ domicilium ſuum circumferunt, ſiue eæ terreſtres ſint, ſiue aquatiles, bina prætendentes cornua, quibus iter explorant, cùm oculis deſtitutæ ſint. Olim etiam viuaria cochlearum inſtituebantur: vnde Plin. lib. 9. cap. 56. Cochlearum viuaria, inquit, Fuluius Hirpinus inſtituit in Tarquinienſi, paulò ante ciuile bellum, quod cum Pompeio Magno geſtum eſt, diſtinctis quidem generibus earum, ſeparatim vt eſſent albæ, quæ in Reatino agro naſcuntur: ſeparatim Illyricæ, quibus magnitudo præcipua: Africanæ quibus fœcunditas: Solitanæ, quibus nobilitas. Quin & saginam earum commentatus eſt, ſapa & farre, alijſque generibus, vt cochleæ quoque altiles ganeam implerent: cuius artis gloria in eam magnitudinem perducta ſit, vt octoginta quadrantes caperent ſingularum calices: Auctor eſt Marcus Varro. Cochleæ ex Ariſtot. 4. de part. animal. cap. 5. Dentes perduros habent, acutoſque, & quod interiacet dentibus carnoſum. Cardanus etiam libro 3. de ſanitate tuenda cap. 10. de cochleis doctiſſimè loquitur: Cochleæ, inquiens, paucum & craſſum exhibent alimentum, ſanguinem atrum atque malancholicum generant, nec

non

non obſtructiones pariunt, cùm difficile concoquantur. Sed Galenus, inquit ibidem Cardanus 8. de compoſ. med. connumerat cochleas inter illa, quæ vires reficere ſolent, cum ouis ſorbilibus, & bulbis. Rurſus eaſdem Galenus ibidem, ſtomacho ſalubres eſſe, ait, cum bulbis qui excrementum humidum ventriculi exiccant. Paulò etiam inferiùs, vt valde vtiles iecori, & proprias eidem laudat. Quare cochleæ non praui alimenti ſunt. Hanc ex Galeno deſumptam dubitationem ſic decernit Cardanus, nempe cochleæ cum tunicis ſi edantur prauæ ſunt, ſine tunicis autem optimè; ſiquidem ſine tunicis facilè etiam concoquuntur. Quare ſubiungit ibidem, ſi vis tutò comedere cochleas, abſtine ab externa parte illarum. Et de limacibus ibidem agendo, quæ differunt à cochleis, quoniam ſine domicilio ſunt, in omnibus, inquit, quæ non ex certo genere alimenti viuunt, venter, & ventriculus abijciantur, velut etiam teſtudinibus lutoſis, aſtacis, & piſcibus: nam quadrupedum viſcera antequam edantur, etiam atq; etiam expurgari ſolent.

Inter aquatilia ſunt etiam ranæ, de quibus nihil dicere audeo, cùm olim apud antiquos in vſu non fuerint, nec hodie vrbanæ menſæ eas admittant, tanquam carnis concoctu difficilis, humidæ, atque ad putrefactionem valde diſpoſitæ.

De Leguminibus, nempe Faba, Lente, Piſo, Cicere, Phaſeolo, Cicercula.
Caput XLVIII.

PAne, carnibus, ouis, lacticinijs, atque piſcibus iam ſatur, ad legumina me confero; Et primùm legumen dicitur græcè ὄσπριον ἀπὸ τοῦ Σπείρω, hoc eſt ſemino; Quidquid enim ex terræ ſatis in ſiliquis naſcitur, legumen eſt,

vt

vt ſunt fabæ, lentes, piſa, cicer, & ſimilia; vel rectiùs cum Plinio lib. 18. cap. 17. dicuntur legumina à legendo, quia ſcilicet velluntur è terra, non ſubſecantur leguminum plantæ. Cornel. Celſus lib. 2. cap. 18. Scire igitur oportet, inquit, omnia legumina, quæque ex frumentis panificia ſunt, generis valentiſſimi eſſe; & lib. dicto cap. 21. Legumina mali ſucci ſunt. Legumina etiam inflandi vim habent ex Galeno lib. de Puero epileptico, & præſertim faba. In Aeno, vt recenſet Hipp. 6. Epidem. ſect. 4. tex. 13. Legumina aſſiduè comedentes fœminæ, mares, crurum impotentes facti ſunt, & permanſerunt.

Inter legumina maximus honos fabæ, ait Plin. lib. 18. cap. 12. quippe ex qua tentatus ſit etiam panis. Lomentum appellatur farina ea, aggrauaturque pondus illa ex omni legumine. Iam verò & pabulo venalis. Fabæ multiplex vſus omnium quadrupedum generi, præcipuè homini. Frumento etiam miſcetur apud pleraſque gentes, & maximè panico ſolida, ac delicatiùs fracta. Quin & priſco ritu fabacia ſuæ religionis Dijs in ſacro eſt, præualens pulmentari cibo, & hebetare ſenſus exiſtimata, inſomnia quoque facere. Ob hæc Pythagorica ſententia damnata, vt alij tradidere, quoniam mortuorum animæ ſint in ea. Qua de cauſa parentando vtique aſſumitur. Varro & ob hæc flaminem ea non veſci tradit, & quoniam in flore eius litteræ lugubres reperiantur. In eadem peculiaris religio. Namque fabam vtique è frugibus referre mos eſt auſpicij cauſa, quæ ideò refrina appellatur. Et auctionibus eam adhiberi lucroſum putant. Lucianus libro de Vitis Philoſophorum, fabas ſacras habebat Pythagoras, inquit, quoniam faba viridis genitalia videtur. Vnde lex erat Athenienſibus fabis magiſtratus eligere. Sed his tanquam fabuloſis omiſſis; De fabis agendo Galen. 1. de aliment. facultat. cap. 19. Faba flatulentus eſt cibus, ait, etiam ſi coctus diutiſſimè fuerit, ac quouis modo paratus, cùm tamen ptiſana tempore, quo coquitur, flatum omnem de-

 ponat.

ponat. Et lib. de cibis boni & mali ſucci cap. 4. de fabis idem quod de ptiſana dicens, ſi non inflarent, neq; enim mali ſucci ſunt, aut obſtructiones faciunt, quæ duo in ſalubri victu præcipua ſunt; hæc autem ſibi ipſæ vendicant cum abſtergendi qualitatem, vimque ſicuti hordeum obtineant. Lib. dicto 1. de aliment. facult. cap. 19. idem Galenus: Fabæ cùm ſint flatulentæ, multò magis flatulentæ erunt, ſi quis integris ipſis coctis vtatur. Quod ſi virides priùs quàm maturæ ſint atq; exiccatæ fabæ edantur, idem eis accidet, quod fructibus omnibus, quos ante perfectam maturationem mandimus, humidius ſcilicet corpori alimentum præbebunt, ob idque excrementoſius, non in inteſtinis modò, ſed in toto etiam habitu. Meritò igitur fabæ eiuſmodi minùs quidem nutriunt, ſed promptiùs deiiciuntur. Ad tollendam, vt puto, flatuoſitatem fabarum nonnulli cœpas admiſcent, cùm pultem in patinis ex ipſis ſtruunt, recenſet idem ibidem Galenus, alij verò alia admiſcent, vt ſunt allium, ſaluia, fœniculus, piper cum fabis ſiccis, cum viridibus autem atque recentibus allium, calamintham, petroſellinum & ſimilia.

Fabæ, docet ibidem Galenus, ſubſtantiam habent, quæ vim quandam (quomodo ptiſana) habet detergendi: Apparet enim, præcipuè ipſarum farinam ſordes à cute detergere, quod mangones ac mulieres intelligentes in balneis quotidie fabarum farina vtuntur, quemadmodum alij nitro atque aphronitro, & in ſumma detergentibus; atque præterea & faciem inungunt quemadmodum ptiſana, tollit enim lentes quæ in ſumma cute apparent, & quam vocant ἐφήλιν.

Secundo loco lens ſeſe expendendã offert, quæ genus leguminis eſt, granis inter alia minimis. Dici autem putatur ab adiectiuo lènis, nempe quia ipſa veſcentes lenes ac moderati fiunt, vt olim putabant homines. Naſcitur præcipuè huiuſmodi legumen in Ægypto & Peluſio Nili hoſtio, vnde Martial. lib. 13.

Acci-

Accipe Niliacam, Peluſia munera, lentem:
Vilior eſt alica, carior illa faba.

Et Virg. 1. Georg.

Nec Peluſiacæ curam aſpernabere lentis.

Nam lens inter legumina maximæ æſtimationis eſt, arridet non parùm palato cum ſalſis carnibus decocta; & veluti in veteri Teſtamento legitur cap. 23. Rediens domũ Eſau inuenit Iacobum fratrem, qui ſibi ius lentium rubearum parauerat. Rogauit ergo vt ipſi exhiberet, tunc Iacobus, ſi vis mihi dare locum primæ geniturę, ego libenter tibi dabo, vt deinde peractum fuit. Sed vtrum iucunditatis & ſuauitatis gratia id commiſſum fuerit ab Eſau, an verò quia fame vexatus erat propter labores præteritos, vt puto?

Cæterùm quantum ſpectat ad valetudinem, lentes cibi frigidiſſimi ſunt ex Hipp. 6. Epidem. ſect. 7. tex. 33. & 2. de alim. facult. cap. 44. Gal. Lens viſum hebetat, inquit, atque non exiguum corpori exhibet alimentum, ſed craſſum & melancholicum, ſiccat enim lens. Ibidem, magis autem ſubiungit, lens cùm ſalſis carnibus eſitata, craſſos humores augebit.

Plin. poſt lentem piſum recenſet, ſed potiùs in ordine ad ſerendum, quàm edendum, piſum in apricis, inquiens, ſeri debet. Galen. 1. de aliment. facultat. cap. 21. his duabus rebus, inquit, piſa à fabis diſcrepant, tum quod non æquè ac fabæ ſunt flatulenta, tum etiam quod detergendi facultatem non habent, ideoque ſegniùs, quàm fabæ, per aluum ſecedunt, & lib. de cibis boni & mali ſucci cap. 4. Piſum abſtergendi quidem vim non æquè habet ac faba, ſed inflatione caret.

Quartò cicer ſeſe offert, cuius differentiæ plures ſunt ex Plin. ibidem, nempe magnitudine, figura, colore, ſapore; eſt enim arietino capiti ſimile, vnde ita appellatur, album, nigrumque: eſt & columbinũ, quod alij venerium vocant, candidum, rotundum, leue, arietino minus, quod

religio peruigilijs adhibet. Dulciſſimum autem id quod eruo ſimillimum, firmiuſq; quod nigrum & ruffum, quàm quod album. Hodie tres ſolùm ſpecies ciceris reperiuntur, inquit Cardanus, nempe album eſt cicer, rubrum vel nigrum. Album vt in victus vſu cæteris melius eſt nigro, & rubro, præſertim vero arietino, quod nigrum & paruum eſt, diciturque arietinum, quoniam arietis caput figura refert, ſicuti album columbinum. Cicer, inquit etiam Galen. 6. de ſimplic. medicam. facult. legumen flatuoſum eſt, copioſi alimenti, aluo mouendæ habile, ciendæ vrinæ idoneum, lacti & ſemini generando aptum. Et lib. 1. de aliment. facult. cap. 22. Eſt autem cicer edulium non minùs quàm faba flatulentum, ſed valentius nutrit, quàm illa, ad Venerem autem incitat, creditumque eſt etiam ſemen generare, vnde quidam equis admiſſarijs exhibent. Ineſt præterea ciceribus facultas abſtergendi maior, quàm fabis adeò, vt quidam ex ipſis calculos in renibus conſtantes manifeſtè comminuant. Et libro de cibis boni & mali ſucci cap. 4. Cicer, ait idem Gal. egregiè nutrit, ſed nec boni ſucci eſt, & inflat non minùs quàm faba ſemenque auget, ac Veneris deſiderium. Poſtremò calida, & ſicca ſunt cicera in primo gradu, licet nigra, & rubra alijs calidiora ſint, ſicuti ſylueſtria domeſticis.

Præterea phaſeolus, & cicercula veniunt expendenda, atque phaſeolus primò φασήολος græcè dicitur, leguminis genus eſt ſiliquam ferens longiorem, quàm fœnu græcũ, quæ vnà cum ſemine manditur viridis ex oleo & garo; olim vilis cibi ſpecies erat, vnde Virg. 1. Georg.

Seu pinguem viciamq. ſeres vilemque phaſelum.

Phaſeoli probè alunt, & minùs inflant ex Hippoc. 3. de Diæta. Galen. autem de attenuante victus ratione cap. 7. Phaſeoli, ait, eruilę, & dolichi multò fabis ſunt deteriores, ego dicerem, quoniam humidiores ſunt, vnde difficilioris etiam concoctionis ſunt, atq; humores craſſos generant. Albi & rubei ſunt phaſeoli noſtrates, ambo tamen calidi,

licet

licet rubei calidiores, ſunt etiam guſtui grati, qua de cauſa copioſè magis interdum comeduntur, à quibus etiam coli dolores exoriuntur ſæpe ſæpiùs : cui ſymptomati occurrunt culinæ Profeſſores abijciendo primam aquam decoctam, deinde verò commiſcendo oleum, ſal, piper, origanum:

Cicercula etiam poſt phaſeolum proponebatur; quæ græcè λάθυρον dicitur, atq; leguminis genus eſt ciceri non diſſimile, ſed minutius inæquales angulos habens. Vnde Plin. lib. 18. cap. 12. Eſt & cicercula minuti ciceris, inæqualis, anguloſi, veluti ipſum. De cicercula, inquit Cardanus cap. 13. eadem ferè pronuncianda ſunt, quæ de piſis atque phaſeolis dicebantur; ex ipſis namq; varia conficiuntur cibaria, quæ plurimo in vſu olim fuiſſe Columella teſtatur.

De Tritico, Hordeo, Farre, Oriza, Milio, Lupino. Caput XLIX.

TRiticum optimi frumenti genus eſt ita dictum, quod tritum ex ſpicis eſt, græcè appellatur πυρὸς tritici genera plura, quæ fecere gentes, inquit Plin. lib. 18. cap. 7. Italico nullum equidem comparauerim candore ac pondere, quo maximè decernitur. Quanquam verò Italicum triticum optimum ſit, atque primum quodammodo teneat locum, nihilominùs etiam ex alijs partibus Romam ferebatur olim, vtque refert Iuſtin. lib. de Vitis Romanorum Imperatorum in vita Auguſti Cæſaris Ottauiani, tempore eiuſdem ex Aegypto vrbi annua ducenties centena millia frumenti inferebantur. Ariſtot. 21. ſect. Problem. 12. Cur triticum, inquit, dulcem quendam, ac lentum ſuccum in ſe continet, qui veluti anima eius eſt, indicium, quod cùm ſiccetur omninò exinanitur, cùm

autem vaporis aliquid ſentit, mox erumpit, & coaleſcit; & Gal. 1. de aliment. facult. cap. 2. Haud iniuria Medicorum plurimi doctrinam à tritico mihi videntur auſpicati, quando cùm apud Græcos omnes, tum Barbaros plurimos ſemen hoc & frequentiſſimè, & ſumma cum vtilitate vſurpatur. Et cap. 6. lib. de attenuante victus ratione idem Galenus, Triticum, ait, facillimi alimenti eſt, ſuccumq; craſſum admodum gignit, ac lentum; ſicuti lib. de artic. tex. com. 42. Bonum triticum legitur, quod ſubſtantia denſum eſt, nam rarum plures furfuraceas partes habet. Et poſtremò Paul. Aegineta lib. 1. cap. 78. Triticum, ait, alimentum præbet valentiſſimum, & fortius eſt hordeo, ex Hippoc. 2. de Diæta, magiſq; nutrit, licet per aluum minùs ſecedat tum ipſum tum ſuccus.

Hordeum nunc ſequitur, de quo Plin. lib. 18 cap. 7. ſic loquitur: Antiquiſſimum in cibis hordeum, ſicut Athenienſium ritu Menandro Authore apparet, & gladiatorũ cognomine, qui Hordearij vocabantur. Polentam quoque Græci non aliunde præferunt. Pluribus fit hæc modis. Et inferiùs panem ex hordeo antiquis vſitatum vita damnauit, quadrupedumque tradidit refectibus. Ptiſanæ inde vſus validiſſimus, ſaluberrimuſque tantopere probatur. Vnum laudibus eius dicauit Volumen Hippoc. clariſſimus medicinæ ſcientia. Et Ariſtot. 1. Problem. 37. Ptiſana hordeacea, aſſerebat, ad morbos accommodatior quàm triticea. Gal. de hordeo plura docuit 1. de alim. facultat. cap. 9. Hordeum, inquiens, frequenti eſt vſu apud homines, quod non eandem cum tritico habet facultatem, ſiquidem triticũ calefacit, hordeum verò non modò non calefacit, ſed quoquomodo ipſo vtare, ſiue panes ex ipſo feceris, ſiue ptiſanam coxeris, ſiue polentam feceris, vim quandam refrigerandi habere cernitur. Et lib. de ptiſana cap. 3. Hordeum igitur in vniuerſum acceptum refrigerat, & exiccat, habet autem non nihil detergentis, & flatuoſi, ſi verò particulatim inſpiciatur, illius extremus

cor-

cortex furfuraceus ſiccior eſt, nec non magis detergendo accommodatus, quod verò intùs adeſt, ceu carnis vicem gerens deterget, ſed furfure longè minùs, & pariter quippiam flatuoſi in ſe continet. Ante Galenum Hippoc. 2. de Diæta ſic etiam loquebatur: Hordeum natura quidem frigidum eſt, & ſiccum, ineſt & purgatorium quiddam à ſucco palearum, eius ſignum habebis, ſi voles hordeum non purgatum coquere, purgat enim is ſuccus fortiter, ſi verò decorticatum coxeris perfrigerabit magis, & aluum ſiſtet: vnde poſtea Paul. Aegineta lib. 1. cap. 78. Hordeum frigidæ facultatis eſt & abſterſoriæ, ptiſanæ modo incoctum humectat, torrefactum quemadmodum in polentis fit deſiccat. Cæterùm circa electionem hordei Galen. 1. de aliment. facultat. cap. 10. ſic ait: Hordei laudatiſſimum eſt, quod candidum, vbi piſtum eſt, apparet, nonnihilque denſitatis ac ponderis (quantum hordeo datum eſt) habet. Porrò quod totum plenum eſt, & circumſcriptionem externam habet tenſam, melius eo eſt, quod gracile eſt, ac rugoſum, verùm id commune omnium ſeminum tibi erit indicium; ad ptiſanam verò faciendam optimum eſſe hordeum debet, & quod neque vetuſtum, neque nimiùm recens eſſe debet; etenim quod recens eſt ſuperflua humiditate redundat, quod verò vetuſtum eſt tempore exoleſcens tandem imbecillum euadit proprijs viribus deſtitutum, ita Galenus docet libello de Ptiſana cap. 3.

Tertiò de farre agendum eſt, quod olim generale nomen fuit ad omnia genera frumenti; nunc verò farris nomine certum quoddam frumenti genus intelligimus. Fuit hoc primus antiquo latio cibus, ſicuti Plin. recenſet libro 18. cap. 8. & cap. 7. eiuſdem libri Populum Romanum farre tantum è frumento CCC. annis vſum Verrius tradidit. Vniuerſa ſua facultate in medio tritici & hordei reperitur ex Alexandro Petronio lib. de victu Roman. vtq; Auctor eſt Hemina, referente Plinio lib. 18. cap. 2. Numa

Pom-

Pompilius inſtituit far torreri, quoniam toſtum cibo ſalubrius eſſet; optimi ſucci eſt far, ſed non ſuauis, ideoque plebeium potiùs alimentum ex Martiali lib. 13. Epigram. his verſibus:

Imbue plebeias Cluſinis pultibus ollas,
Vt ſatur in vacuis dulcia muſta bibas.

Eſt etiam robuſti alimenti far: vnde Virgilius lib. 1. Georgicorum:

At ſi triticeam in meſſem, robuſtaque farra
Exercebis humum, ſoliſq. inſtabis ariſtis.

Oryza etiam frumenti genus eſt ſicut Plin. refert libro 18. cap. 7. qua Itali maximè gaudent, & ex qua ptiſanam conficiunt, quam reliqui mortales ex hordeo. Hodie verò etiam in Italia ptiſana ex hordeo conficitur, & præſertim hic Romæ. Oryza calida eſt in fine primi gradus, docet Cardan. cap. 11. lib. 2. de ſanitate tuenda, nec non etiam ſicca, vix concoquitur, parùm nutrit, & ventrem retinet ex Paulo Aegineta lib. 1. cap. 78.

Quinto loco milium ſequitur, quo campania gaudet, pultemq; candidam ex eo facit, recenſet Plin. lib. 18. cap. 10. Sarmatarum quoque gentes hac maximè pulte aluntur, Aethyopeſq; non aliam frugem quàm milij hordeiq; nouere. Milium cibus eſt frigidiſſimus ex Hippoc. 6. Epidem. ſect. 5. tex. 33. & 2. de Diæta. Milium alit, ſiccat, & aluum ſiſtit. Panis, qui ex his fit, exigui eſt alimenti, ait Galen. 2. de aliment. facult. cap. 15. ac frigidus, perſpicuumque eſt quod peraridus eſt ac friabilis, nihil enim in ſe habet, neque lentoris, neque pinguedinis! Iure ergo aluum humentem deſiccat. In vniuerſum verò, vt inquit Cardanus, mali alimenti eſt milium quouis modo ſumptum.

Et poſtremò ſeſe offert lupinus, qui etiam leguminis genus, aliorumque omnium eſt amariſſimum. Hic quemadmodum docet Plin. lib. 18. cap. 14. cum Sole quotidiè circumagitur, horaſque agricolis etiam nubilo cœlo demon-

monſtrat. Et ibidem, macerâtum calida aqua homini in cibo eſt, docet idem Plin. Vnde lib. 35. cap. 10. de Protogene inſigni picturæ artis profeſſore agens, palmam habet tabularum eius Ialyſus, inquit, qui eſt Romæ dicatus in templo Pacis, quem cùm pingeret, traditur madidis lupinis vixiſſe, quoniam ſimul famem ſuſtinerent, & ſitim, ne ſenſus nimia dulcedine obſtrueret. Lupini ex Hippoc. 2. de Diæta calidi ſunt natura ſua, ſed per præparationem frigidi & humidi fiunt. Robuſti etiam ſunt ex eodem. Et quoniam veluti docet Gal. 1. de aliment. facult. cap. 23. Lupinus dura ac terreſtri eſt ſubſtantia, quocirca ipſe concoctu ſit difficilis, ſuccumque craſſum gignat eſt neceſſe, & lib. de attenuante victus ratione cap. 7. idem Galenus, Lupini, docet, ſimiles ſunt lentibus, niſi quod minùs ſiccant.

De Oleribus, nempe Braſsica, Beta & Rumice, ſiue Lapatho, Lactuca, Cichorio, Soncho, Portulaca, Acetoſa, Boragine, Meliſſa, Pimpinella. Caput L.

ACturus de oleribus primo loco braſſicam mihi propono, de qua Plin. agendo lib. 20. cap. 9. Braſſicæ laudes, inquit, longum eſt exequi, cùm & Chryſippus Medicus priuatim volumen ei dicauerit per ſingula membra hominis digeſtum, & Dieuches: ante omnes autem Pythagoras, & Cato non parciùs celebrarint. Cuius ſententiam, vel eo diligentius perſequi par eſt vt noſcatur qua medicina vſus ſit annis DC. & lib. 19. cap. 8. ſed Cato, inquit, braſſicæ miras laudes canit, quas in medendi loco reddemus. Genera eius facit tria; vnam extentis folijs, caule magno: alteram criſpo folio, quam apianam vocat:

tertiam minutis caulibus, lenem, tenuem, minimèque probat. De braſſica Martial. lib. 3. Epigram. 36. ſic concinit:

Illic videres frutice nobili caules.

Brassica cioè il cauolo libera dalla bile è moue il corpo.

Gal. lib. 2. de alim. facult. cap. 44. Braſſica, loquitur, paucum habet alimentum, vt quæ edulium eſt non firmum, ſed ſuccum tamen habet non probum, vt lactuca, ſed prauum & graueolentem. Braſſica calefacit, ac aluum mouet, & biliosa ducit ex Hippoc. 2. de Diæta; & lib. 2. de morb. Si verò aluus non ſubeat, braſſicas edat; & libro de ſalubri Diæta tex. 2. Braſſica calfacit, & exiccat, ait, quidquid Ariſtot. dicat 3. problem. 17. vbi frigidam eſſe docet. Lib. autem 2. de aliment. facult. cap. 44. idem Gal. ipſius braſſicæ ſuccus, inquit, facultatem habet purgatricem, corpus autem ipſum communi ſiccantium ratione ſiſtit magis, quàm ad deijciendum incitat. Lib. etiam de Theriaca ad Piſonem, Braſſicæ ſuccus, & vetulorum gallorum ius, & cochlearum marinarum humores aſſumpti, aluum mouent; olus autem ipſum braſſicæ, & illarum carnes comeſtæ ventrem comprimunt. Braſſica olim vt medicina vtebantur antiqui, vnde Plin. lib. 20. cap. 9. Braſſica ebrietatem tollit, prodeſt oculorum claritati, iuuat neruos, & paraliticos & tremulos ſecundùm Eraſiſtratum: aduerſus fungorum venena iuuat ſecundùm Apollodorum: inuenio & à podagra liberatos cdendo eam. M. Cato de re ruſtica cap. 156. ſic loquitur de braſſica etiam: ſi voles in conuiuio multùm bibere, cœnareque libenter, ante cœnam eſto crudam quantum voles ex aceto, & item vbi cœnaueris comeſto aliqua quinque folia. Plinius poſtremò lib. 20. cap. 9. ait: Antecedente in cibis caueri ebrietatem, poſtea ſumpta crapulam diſcuti, quod Aegyptij obſeruabant, vt idem, & Dioſcorides lib. 2. referunt:

gioua alli nerui, la uertù del cauolo è liberare dalla podagra

Poſt braſſicam beta ſeſe offert; herba notiſſima, quæ quod inſipida ſit; fatua quoque peculiari epitheto appellatur, vnde Martial. lib. 13. Epigr. 13.

Vt

Vt ſapiant fatuæ fabrorum prandia betæ,
O quam ſæpe petet vina piperque cocus?

Betæ à Diogene vocantur quoque homines molles, & cinædi; vnde betizare dixit Auguſtinus pro languere, & effæminari. Plin. lib. 19. cap. 8. de beta ſic ait, Beta hortenſiorum leuiſſima duplex eſt nigra, & candida, quam noſtri præferunt. Medici nocentiorem eſſe betam iudicauere, quàm olus. Mira differentia betæ, ſi vera eſt, candida aluum ſoluit, nigra ſiſtit; & cum braſſica corrumpatur in dolio vini ſapor, odore betæ folijs demerſis reſtitui. Betæ ſuccus, ait Hipp. 2. de Diæta aluum mouet ipſum autem olus comeſtum ſiſtit, radices verò magis aluum mouent, vnde Martial. lib. 3. Epigr. 36.

Pigroque ventri non inutiles betas.

Beta vi abſterſoria ventrem ſubducit, eaque ſtomachum largiùs comeſta erodit, iecoris, lieniſque meatus aperit ex Paul. Aegineta lib. 1. cap. 74. prodeſt etiam & ad alia beta, ideoque Plin. lib. 20. cap. 8. In totum, ait, beta efficacior nigra, ſuccus eius vertigines, & dolores capitis veteres ſanat, valet contra ſerpentium ictus, radix ſcilicet ipſius expreſſa, & ibidem, ſiue nigræ, ſiue candidæ radix recens, & madefacta ſuſpenſa funiculo contra ſerpentium morſus prodeſſe creditur. Circa temperamentum verò beta frigefactoria eſt inquit Hipp. 2. de Diæta, & Gal. beta frigida ait 6. Epid. ſect. 5. tex. 33.

Inter ſpecies betæ numeratur etiam lapathum, rumex aliàs dictum, ſicuti Plin. docet libro 20. cap. 21. hoc calfacit, & aluum mouet ex Hippoc. 2. de Diæta, Gal. 2. de aliment. facult. cap. 47. licet cuiuis, inquit, lapathum appellare betam agreſtem, vt quod non guſtu modò, ſed viribus etiam betæ hortenſi eſt conſimile, & lib. de Theriaca ad Piſonem lapathi folia comeſta ventrem cient, ſemen autem aſſumptum aſtringit.

Tertio loco ſequitur lactuca, herba acetariorum notiſſima, dicitur autem lactuca à lacte, & quoniam lactis abun-

dantia exuberat, docet idem Plinius lib. 19. cap. 8. Plures quidem ſunt lactucæ ſpecies ex eodem Plin. ibidem, quælibet tamen frigida eſt, vnde Hippoc. 2. de Diæta, Lactuca frigidiſſima eſt, inquit, priùs quàm ſuccum habeat, & Gal. 2. de aliment. facult. cap. 40. Lactuca ſuccum habet frigidum, & humidum, non tamen praui ſucci, licet olera omnia bonum ſuccum non generent ex eodem. Et 6. Epidem. ſect. 5. tex. 33. Lactuca frigida, docet idem Galen. Et multi Medici, quemadmodum fructibus autumnalibus ficus, ita hoc olus alijs antepoſuerunt; ſucci enim eſt, quàm alia omnia, laudabilioris. Paul. etiam Aegineta lib. 1. cap 74. Lactuca, aſſerit, manifeſtè refrigerat, & humectat, eòque ſomnum accerſit, vt autem inter olera valenter nutrit, ita boni ſucci ſanguinis efficax eſt, cùmque frigida ſit lactuca, propterea Diuo Auguſto maximè ſalubris fuit, calidiorique aliquo morbo fortaſſe malè affecto: D. enim Auguſtus, recenſet Plin. libro dicto 19. cap. 8. certè lactuca conſeruatus in ægritudine fertur prudentia Muſæ Medici, cùm priores eam ob religionem minimè manducarent, in tantum recepta commendatione, vt ſeruari etiam in alienos menſes eas oximelite repertum ſit: ſanguinem quoque augere creduntur. Lactuca olim in vltimo cœnæ veſcebantur antiqui, idque mihi perſuadeo ad ſomnum conciliandum, vnde Martialis libro 13. Epigram. 14.

Claudere quæ cænas lactuca ſolebat auorum
Dic mihi cur noſtras inchoat illa dapes?

Cùm verò ad aluum mouendam exibebatur, in principio menſæ veſcebantur, veluti idem Martial. concinit lib. 11. Epigram. 29. his verſibus:

Prima tibi dabitur ventri lactuca mouendo
Vtilis & porris fila reſecta ſuis.

Cichorium quoque expendendum ſe offert, de quo Plin. lib. 20. cap. 8. ſic loquitur, cichorium refrigerat. In cibo ſumptum, & illitum collectiones, ſuccuſque decocti ven-

ventrem ſoluit. Iecori, & renibus, & ſtomacho prodeſt; ſi in aceto decoquatur vrinæ tormina diſcutit, morbum regium pellit, veſſicam adiuuat, atque ſtomachum diſſolutum ſi decoquatur adſtringit. Sed (quod fabuloſum tamen apud me eſt) adijciunt magi, ſubiungit Plinius, ſucco totius cum oleo perunctos fauorabiliores fieri, & quæ velint faciliùs impetrare. Dioſcorides, cichorium, docet, aluum ſiſtit, ius verò ſoluit, æſtiuum meliùs, vernum verò licet candidiùs, deterius ex Plin. loco dicto.

Cichorio ſimilis endiuia eſt magis tamen frigida, ideoq; calidis naturis melior ipſo cichorio.

Sicuti etiam & ſonchus, vulgò cicerbita appellata, herba frigida eſt, ſed ſucci ſalubrioris, vnde à nonnullis veneno reſiſtere creditur; appellatur verò ſonchus ex eo quia ſalubrem fundit ſuccum, inquit Cardan. cap. 19. lib. 2. de ſanitate tuenda.

Supradictis verò herbis magis frigida, & humida portulaca eſt, & proinde exiguum corpori præbet alimentum, ſed frigidum, humidum, atque lentoris refertum, ideoque immodicè comeſta ventriculo nocet ex Medicis communiter.

Herba inſuper oxalis, ſiue acetoſa appellata etiam frigidi eſt temperamenti, ſua tamen aciditate, qua pollet, guſtui grata eſt, & palato valde inſeruit, cùm plura alimenta ſuauiora reddat.

Borago ampliùs ex Dioſcoride & iuxta communem Medicorum ſententiam herba eſt bugloſſo ſimilis, & non ſolùm ſubſtantia, & figura, verùm etiam & viribus, nam vtraque calida, & humida eſt, & noſtro temperamento conſimilis: ideoque comeſta bonum ſanguinem generat, hilaritatem præſtat, triſtitiam profligat, vitalem facultatem corroborat, floſculi eiuſdem facultatis ſunt, ſolent acetarijs inſpergi, licet vbique gratiam habeant.

Meliſſa etiam diſcutienda ſeſe offert, citrago aliàs appellata, cùm citri odorem referat. Hæc calida, & ſicca eſt

in ſecundo gradu, cordi auxiliatur, dum ipſum exhilarat, atque omnibus animi affectibus ex melancholico humore exortis prodeſt.

Et denique pimpinella eiuſdem ferè qualitatis eſt cum meliſſa, calida nempe & ſicca, cumq; difficile concoquatur, perexigui alimenti eſt, licet non mali ſucci atque in acetarijs præcipuè comedi ſolet.

De alijs Oleribus, nempe Apio, Pulegio, Solano, Anetho, Serpillo, Siſimbrio ſiue Cannea, Saluia, Metha Maiorana, Menthaſtro, Eruca, Naſturtio, Hyſſopo, Origano, Ocymo, Thimo, Caſaleporo, Lupulo, Fœniculo, Aſparago.

Caput LI.

EXpendendo alia olera, primùm de apio agemus, quod olim ad cibos non admittebatur, ex Plin. lib. 20. cap. 11. imò omninò nefas: nam id defunctorum epulis feralibus dicatum: ipſius quoque vſus claritati inimicus: caule fæminę vermiculos gigni, ideoq; eos, qui ederint ſterileſcere, mares fæminaſque. Apium docet Hipp. lib. 2. de Diæta magis vrinam ciet, quàm aluum mouet, & radices magis, quàm ipſum, aluum mouent. Et Galen. 2. de aliment. facult. cap. 52. Hæc omnia, inquit, vrinam cient, inter quæ apium eſt vſitatiſſimum & ſuaue, & ſtomacho gratum: vnde Achilles apio equos ſuos paſcebat in otio deſidentes, ideoque pedum & articulorum doloribus obnoxios, cui morbo apium maximè opitulatur. Ita Tiraquellus refert lib. de Nobilitate cap. 31. cart. 103. col. 2. num. 182. Apium ſatiuum, ſcilicet petroſelinum ex Dioſcoride aluum compeſcit: radices verò eiuſdem, quo-

niam

niam abſtergunt, eundem mouent ex Alexand. Petronio lib. 3. de victu Romanorum cap. 3. vbi etiam refert idem Petronius, Græcos infantium nutricibus hoc cibo interdixiſſe, propterea quod veſcentes in libidinem protinùs ruerent, ſimulque in mammis lactis prouentum extingueret.

Pulegium ſecundo loco calfacit, & aluum mouet ex Hippoc. 2. dicto de Diæta; mouet aluum & nigram bilem trahit, ſubiungit Dioſcorides. Plin. verò lib. 20. cap. 14. refert, quod Xenocrates pulegij ramum lana inuolutum in tertianis ante acceſſionem olfactandum dari aut ſtragulis ſubijci, & ita collocari ægrum, inter remedia tradit.

Tertiò de Solano agens Galen. 2. de alim. facultat. cap. 50. Nullum, ait, noui inter ea olera, quibus veſcimur, quod tantam habeat aſtrictionem, quantam ſolanum, minimi autem eſt alimenti, & quoniam dicerem ex Hippoc. 2. de Diæta frigefacit & ſiccat, ideoque ſemen in ſomnis effundere quoque non permittit.

Anethum calidum eſt, & aluum ſiſtit, & ſternutamenta ſedat olfactum, docet Hippoc. 2. de Diæta, & Galen. lib. de medic. compoſit. ſecundùm genera, calidum eſt medicamentum, inquit, ſicuti Plin. lib. 20. cap. 18. Anethum aluum & ſingultum ſiſtit, cinis eius vuam in faucibus leuat, oculos in genituram hebetat, ſanat vertigines.

Sicuti etiam ſerpillum, vt inquit Cardan. 2. de ſanitate tuenda cap. 31. Acrè eſt, odore ſuaue, & in condimentis maximam habet gratiam, ſolet præcipuè in acetarijs comedi; calfacit ita vt vrinam, & menſes præclarè moueat, quare miratus ſum quod Alex. Trall. ſerpillum refrigerare dixerit.

Sumuntur quoque in cibo ſion & ſiſimbrium, ſion ſcilicet herba eſt vulgariter cannea appellata; quæ ex Alex. Petronio vrinam etiam mouet, calculos tenellos rumpit, & excernit, & oculorum hebetudini confert, nempe quia calida eſt cannea dicerem, ſicuti etiam ſiſimbriũ, creſcione

vulgò

vulgò appellatum, tanquam naturæ eiuſdem & ſioni ſimile, calfacit, vrinam ciet, atque flatus diſcutit ex eodem Petronio.

Præterea ſaluia ſicca eſt, & aluum ſiſtit, docet Hippoc. 2. de Diæta. Agrippa vt refert Cardan. ex Aetio hanc herbam ſacram appellabat, cùm ad fœcunditatem mirè faciat ex eodem.

Mentha, maiorana, & menthaſtrum, ſunt eiuſdem rationis, differunt ſolùm inter ſe ſecundùm magis & minùs. Hippoc. 2. de Diæta, Mentha, inquit, calfacit, & vrinam ciet, & vomitus ſiſtit; & ſi quis ſæpe comedat, ſemen genitale colliquefacit, vt diffluat, & arrigere prohibet, & corpus debile facit. Libro autem de morb. idem Hippoc. ait, à mentha abſtinebant morbo ſacro affecti, conſilio quorundam Medicorum, qui ibidem recenſentur. Sampſucum, quod amaracum vocant, ideſt maioranam, vt dicebamus, eiuſdem eſt naturæ cum mentha, ſed non adeò calidum, neque ſiccum, atque minoris etiam actiuitatis. De menthaſtro præterea Plin. lib. 20. cap. 14. ſic loquitur, valet ad omnia venena, lactis potionibus additur ne huius coagulati potu ſtrangulentur, datumq; in vino generationi reſiſtit.

Eruca amplius etiam diſcutienda, quæ ex Galeno 2. de aliment. facult. cap. 13. olus eſt quod manifeſtè calfacit, proinde ſolùm ipſum mandere, niſi lactucæ folijs miſceatur, non eſt facile; ſemen autem generare creditur, & coeundi appetitum excitare, capiti dolorem infert, ſi præſertim ipſo ſolo veſcatur. Plin. lib. 19. cap. 6. Eruca, ait, frigorum contemptrix, diuerſæ eſt, quam lactuca, naturæ, concitatrix Veneris, idcirco iungitur illi ferè in cibis vt nimio frigori par feruor immixtus temperamentũ æquet, vnde Columella lib. 10. ſic loquitur:

Et quæ frugifero ſeritur vicina Priapo,
Excitet vt veneri tardos eruca maritos.

Sicuti autem eruca venerem prouocat, ita naſturtium cohi-

cohibet ex Plin. lib. 20. cap. 13. & lib. 19. cap. 8. Naſturtium, ait idem Plin. à narium tormento dicitur, olfactum enim maximi tormenti eſt naribus. Ex Hippoc. verò 2. de Diæta, naſturtium calidum eſt, & carnem liquat, ſiſtit autem pituitam albam, quare vrinæ ſtillicidium inducit. Alexand. Petron. lib. 3. de victu Romanorum cap. 3. ſic loquitur, Naſturtium, ideſt alegretto, Perſas tradunt eo victitaſſe, quò magis ab excreatione ſputi, à mucoſo narium emunctu, & profuſione lotij ſe vindicarent, quibus maximè noxis ſubijciebantur.

Hyſſopum deinde veluti naſturtium calidum eſt, & pituitam ducit ex Hippoc. 2. de Diæta, ſicuti etiam & ruta, vrinam magis, quàm aluum mouet, docet ibidem Hippoc. habet & vim quandam condenſandi, & ad medicamenta noxia commoda eſt præparata. Ruta ampliùs calidum eſt medicamentum cum Gal. 1. de medic. compoſit. ſecundùm genera, & Plin. lib. 20. cap. 13. Rutæ cibo generationem impediri ait, ideò in profluuio genitali datur, & venerem crebrò per ſomnia imaginantibus. Præcauendum eſt grauidis abſtineant hoc cibo, necari enim partus inuenio.

Origanum deinde calfacit, & bilioſa ducit, ex eodem Hippoc. 2. dicto de Diæta, & 5. & 7. Epid. Origanum potum oculis & dentibus malum eſt.

Ocymum præterea olus eſt, quod Chryſippus grauiter increpuit, vt refert Plin. lib. 20. cap. 12. inutile eſſe dicens ſtomacho, vrinæ, oculorum claritati, inſaniam facere, & lethargum. Ocymum vbi ſiccum fuerit aluum firmat, viride è contra, docet Dioſcor. & Hippoc. 2. de Diæta ait, Ocymum ſiccum & calidum eſt, & aluum ſiſtit. Gal. præterea 2. de aliment. facult. cap. 56. Ocymum vitioſi eſt ſucci, inquit, ſtomacho noxium prauique ſucci, & concoctu difficile.

Thymum quoque calidum eſt ex eodem Hippoc. 2. de Diæta, per aluum ſecedit, & mingitur, ducit & pituitoſa.

Eſt etiam alia herba in acetarijs comedi ſolita, quæ caſaleporum appellatur, vulgò caccialepori, quæ herba refrigerat, parùm aſtringit, atque ſtomachi eroſiones emendat, ex eodem Petronio ibidem: appellatur verò caſaleporum, quoniam vt fabulantur, eſt veluti domus leporũ, nam animal hoc ad euitandos ingentes calores, ſub eiuſdem ramis ſtabulare conſuetum eſt.

Inter olera recenſentur etiam lupuli, & ſpinachia. Lupuli calidi ſunt, inquit Baccius lib. 7. de vinis Italiæ agens de ceruiſia, ſanguinem purificant, ventrem molliunt, obſtructiones reſerant ex Alex. Petronio ibidem. Spinachia verò frigida, & humida ſunt in primo gradu, ideoque facilè ſecedunt.

De fœniculo etiam agendum eſt, quod ſerpentes nobilitauere, guſtatu, vt diximus, ſenectam exuendo, oculorumque aciem ſucco eius reficiendo; vnde intellectum eſt, hominum quoque caliginem præcipuè eo releuari, ita Plin. lib. 20. cap. 23. refert, & Alex. Petronius lib. 3. de victu Roman. cap. 3. fœniculum, ex Gal. ordine tertio calefacit, deſiccat verò non æquè.

Plin. lib. 19. cap. 8. de aſparagis loquendo, omnium hortenſiorum, inquit, laudatiſſima cura aſparagis. Et Cato, ſubiungit, in harundinetis ſeri iubebat, nullum gratius ijs ſolum, quàm Rauennatium. Aſparagus ſiccus eſt, & aluum ſiſtit, docet Hippoc. 2. de Diæta. Dioſcorides verò è contra, aluum mouet, inquit, nempe iunior, atque tenellus aluum mouet, adultus autem tanquam duriori, atque ſicciori ſubſtantia conſtans, aluum ſiſtit, ſicuti etiam & idem præſtat valde coctus. Omnes aſparagi ex Galeno 2. de aliment. facultat. cap. 59. ſtomachum iuuant, vrinas cient, & parùm nutriunt. Martial. lib. 13. Epigram. 19. de aſparago ſic concinit:

Mollis in æquorea, quæ creuit ſpina Rauenna,
Non erit incultis gratior aſparagis.

Et lib. 20. cap. 10. idem Plin. Aſparagi vtiliſſimus ſtomacho

cho cibus, Venerem ſtimulant, vrinam cient vtiliſſimè, præterquam quod veſſicam exulcerant, radix eius trita, & in vino albo pota calculos exturbat, lumborum, & renum dolores ſedat. Syluestrem aſparagum aliqui corrudam, aliqui Libycum vocant, Attici orminium, huius efficacior vis; Veneris cauſa aquam eorum decoctam bibi iubent ad heminam; datur & ad ſerpentium ictus ſuccus decoctus.

De Allio, Cæpa, Aſcalonia, Bulbo, Porro. Caput LII.

ALlium ex Hippoc. 2. de Diæta tex. 14. calidum eſt, & aluum mouet, & vrinam ciet corpori, oculis verò non eſt commodum: multam enim corporis purgationem faciens, viſum hebetat: aluum autem, & vrinam mouet propter vim purgatoriam: coctum debilius eſt, quàm crudum, flatum autem inducit propter ſpiritus intentionem. Ariſtot. etiam ſect. 20. probl. 22. At allium, docet, calidum quidem eſt, & acre, & humoris aliquid continens, ſed lentum non eſt, itaque lacrimam mouere non poteſt; & Galen. 12. meth. 8. Eſt enim profectò allium ex eorum ciborum genere, qui & flatum diſcutiant, & minimè ſitim inferunt, ſunt qui parùm id experti exiſtiment, maiorem, quàm cæpa, ſitim excitare, ſed planè errore, cùm non modò non maiorem, quàm cæpa, ſed nec omnino ſitim faciat, idem enim eduliorum maximè flatum diſcutit. Plin. lib. 20. cap. 6. Allium, recenſet, ſerpentes abigit, & ſcorpiones odore, atque vt aliqui tradidere, beſtiarum omnium ictibus medetur: antiqui & inſanientibus allium dabant crudum, Diocles phreneticis elixũ; coctum allium vtilius eſt crudo, elixumque toſto: ſic & voci plùs confert. Sugillata ac liuentia ad colorem redu-

cit, combuſtum ex melle. Credunt & comitialem morbum ſanare, ſi quis eo in cibo vtatur, & potione (contrarium docere videtur Hipp. in libro de morbo ſacro) Venerem ſtimulat cum coriandro viridi tritum, potumque è mero. Vitia eius ſunt, quod oculos hebetat, inflat, ſtomachum lædit copiosè ſumptum, ſitim gignit.

Allia, & cæpæ plebeij cibi ſunt, & præſertim operarijs in cibo exhibentur, vnde Plin. lib. 26. mille talenta Pyramidis operarijs, pro apio, cæpis, & allijs erogata fuiſſe, Herodotus in Euterpe ait, alij mille & octingenta, vnde Virg. Eclog. 2.

Theſtylis & rapido feſſis meſſoribus æſtu
Allia, ſerpyllumque herbas contundit olentes.

Horat. in Epod. Ode 3.

Parentis olim ſi quis impia manu
Senile guttur fregerit,
Edat cicutis allium nocentius.
O dura meſſorum ilia!
Quid hoc veneni ſæuit in præcordijs?

Apud Aegyptios olim maximo in honore erant allia & cæpæ. Vnde Plin. lib. 19. cap. 6. ait, Allium cæpaſq; inter Deos iure iurando habet Aegyptus.

Cæpa ſecundo loco græcè κρέμμυον appellatur, & nomen hoc à Græcis impoſitum putant, perinde quaſi pupillam comprimi cogeret, ita Ariſtot. docet ſect. 20. problem. 22. & inferiùs, Cæpa humore & vapore calida eſt, tenui & lento, ideoque lacrymas mouet. Hippoc. verò 2. de Diæta, Cæpa, inquit, viſui commoda eſt (aliquis affirmabit vt medicamentum, & quatenus lacrymas mouere poteſt) corpori enim mala eſt ſubiungit ibidem Hippoc. quoniam calida & æſtuoſa eſt, & aluo ſecedit, & alimentum quidem nullum corpori præbet, neque vtilitatem, calfaciens autem ſiccat propter ſuccum. Cæpa ex eodem Hippoc. lib. de morbo ſacro interdicebatur morbo ſacro laborantibus. Et poſtremò cæpis olim præſertim cum æ

abun-

abundabant, vnde Columella lib. 10. ſcribens:

Quæ pariunt veteres cepoſo littore cumæ.

Aſcalonia deinde dicitur ab Aſcalone Iudeæ oppido, ſpecies bulbi à nonnullis exiſtimata fuit, veluti Cardanus recenſet, ab alijs verò cæpæ, qua amplius aſcolonia minùs calida eſt, ſed eadem ſiccior; vtiliores, inquit idem lib. 2. de ſanit. tuenda, cap. 42. ſunt ventriculo aſcaloniæ & iecori ipſis cæpis, & allio; appetitum quoque magis excitant, nec odorem tam fœdum oris faciunt, quoniam ob nuclei paruitatem meliùs concoquuntur à natura, cient vrinas etiam aſcaloniæ magis, quàm cæpæ, magiſque incidunt, & attenuant, optimæ autem quæ rotundiſſimæ, ex Plin. lib. 19. cap. 6. Item ruffæ acriores, quàm candidæ, ſiccæ quàm virides, & crudæ quàm coctæ, ſiue quàm conditæ.

Bulbus etiam diſcutiendum ſeſe offert, qui facultatem in ſe habet amaram, & auſteram, eamque inſignem, vnde etiam ſtomachum exolutum ad appetendum quodammodo excitat, ita Galen. docet lib. 2. de aliment. facultat. cap. 66. vbi etiam ſubiungit, quidam ex bulborum eſu liberaliore, ſemen ſibi inauctum, ſeque ad Venerem alacriores redditos manifeſtè ſenſerunt. Ideoq; Colum. lib. 10.

Iam megaris veniant genitalia ſemina bulbi.

Cato enim maximè celebrabat bulbos megaricos, & Martial. lib. 3. vocat bulbos ſalaces

Sed nihil erucæ faciunt bulbiq. ſalaces.

Bulbus oculos hebetat, ait etiam Plin. libro 19. cap. 6. & Gal. lib. de attenuante victus ratione, inquit, bulbi aduerſiſſimi ſunt.

Poſtremò de porro Plin. ibidem ſic loquitur, fama eſt, Melam Equeſtris Ordinis rerum ex procuratione à Tiberio Principe accerſitum, in ſumma deſperatione ſucco porri ad trium denariorum argenteorum pondus hauſto, confeſtim expiraſſe, ſine cruciatu, ampliorem modum negant noxium eſſe. Hippocrates libro ſæpiùs allegato 2.

to 2. de Diæta ait, porrum calfacit quidem minùs, vrinam verò ciet, & aluum mouet, habet & quid purgatorium, humectat autem, & ructum acidum ſedat, præſtat à reliquis cibis poſtremum ipſum edere; & Plin. lib. 20. cap. 6. Porrus editur toſtus, recenſet, contra fungorum venena, imponitur & vulneribus; Venerem ſtimulat, ſitim ſedat, ebrietatem diſcutit, ſed oculorum aciem hebetare dicitur: & Suetonius in Tiberio, porri erant delitiæ Neronis, tantum habebat in illis guſtum. Idem Plin. Laudatiſſimũ porrum, ait, eſſe in Aegypto, mox Orchiæ & Ariciæ, vnde Martialis:

Mittit præcipuos nemoralis Aricia porros.

Et alibi:

Fila Tarentini grauiter redolentia porri.

De Radicibus in communi, & in particulari, nempe Raphano, Armoracia, Rapa, Carduo, Cariota, Paſtinaca. Caput LIII.

GAlen. lib. de attenuante victus ratione cap. 9. de radicibus in communi loquendo, Olerum omnium radices, inquit, vt generatim dicam, excrementitiæ ſunt, concoctu difficiles. Et inferiùs omnes radices tanquam ad coquendum difficiles habere ſuſpectas oportet, ſolæ autem acres & calidæ guſtandæ, radices autem nullius ſaporis acris neque caloris vitare oportet.

Particulariter verò de radicibus nunc loquendo, ſeſe offert raphanus, de quo Hippoc. 2. de Diæta ſic loquitur: Raphanus ſiue radicula humectat, pituitam diffundens ſua acrimonia: folia minùs proſunt præterquam ad articularem morbum, radix vitioſa eſt, innatans, ac ægrè concocti·

coctilis. Plin. verò lib. 20. cap. 4. Raphanus, inquit, contra venena valet, nam ſcorpionibus impoſito moriuntur ſalutares raphani contra fungorũ aut hyoſcyami venena æquè, vt Nicander tradit. Inferiùs raphani ſatiui decocti manè poti ad ternos cyathos comminuunt & eijciunt calculos. Ijdem in poſca decocti contra ſerpentium morſus illinuntur, ad tuſſim etiam manè ieiunis raphanus prodeſt cum melle: Puerperis ad lactis copiam augendam. Hippoc. capillos mulierum defluos fricari raphanis, & ſuper vmbilicum imponi contra tormenta vuluæ. Democritus Venerem hoc cibo ſtimulari putat, ob id fortaſſis voci nocere aliqui tradiderunt. Celſus podagris, quæ ſine tumore ſunt, radicem eius in vino decoctam imponi iubet. Libro etiam 19. cap. 5. idem Plin. Atque vt eſt græca vanitas, fertur in templo Apollinis Delphis adeò cæteris cibis prælatus raphanus, inquit, vt ex auro dicaretur, beta ex argento, rapum ex plumbo. Apud Atticos moris erat, vt qui fuiſſet in adulterio deprehenſus, ignominioſas pœnas daret, impactis in pudendam corporis partem raphanis, qui ibidem creſcunt mira magnitudine, veluti recenſet Rauiſius.

Similis raphano figura, & qualitate ferè eſt armoracia, nunc ramoracia dicta, longè tamen raphano hæc calidior eſt, acrior, atque ducendi vrinam maiorem quoque vim habet, grauiùſque concoquitur.

Tertio loco expendendum eſt rapum, de quo Hippoc. agendo 2. de Diæta, Rapum, inquit, æſtuoſum eſt, humectat autem & conturbat corpus; non tamen aluo ſecedit, & vrinæ difficultatem inducit. Gal. lib. 2. de aliment. facult. cap. 62. de eodem rapo verba faciendo, quod ad ventrem attinet, nemo, ait, ipſum neque deijcere, neque ſiſtere dixerit; præſertim ſi concoctum bellè fuerit, concoctionem enim diuturnam expoſtulat. Et libro de attenuante victus ratione, Rapæ aduerſiſſimæ ſunt. Plin. etiam lib. 20. cap. 3. ſic loquitur, Democritus in totum rapum

abdi-

abdicauit in cibis propter inflationes. Diocles rapum magnis laudibus extulit, etiam venerem ab eo ſtimulari profeſſus: item Dionyſius, magiſque ſi eruca condiretur, toſtum quoque articulorum doloribus cum adipe prodeſt. Seneca in Apol. cap. 1. recenſet & rapa fuiſſe gratiſſima Romulo, vnde Martial. lib. 13. Epigr. 16.

Hæc tibi brumali gaudentia frigore rapa,
Quæ damus, in cœlo Romulus eſſe ſolet.

Circa ſuauitatem verò Plin. dat palmam rapis Nurſino in agro naſcentibus.

Carduus non ſolùm vt radix, verùm etiam vt olus dat eſcam viuentibus, nihilominùs ipſum inter radices expendemus. Et primùm veluti Plin. recenſet libro 19. cap. 4. Carduis veſci plebi non licebat olim, veluti etiam Tiraquellus refert lib. de Nobilit. cap. 20. Et quoniam fortaſſe in magno pretio tunc erant cardui: vnde ait Plin. in eodem lib. cap. 8. Certum eſt quippe carduos apud Carthaginem magnam, cordubamque præcipuè, ſeſtertia ſena millia ex ijs aruis reddere, quoniam portenta quoque terrarum in ganeam vertimus, etiam ea quæ refugiunt quadrupedes conſciæ. Et lib. 20. cap. 23. idem Plin. Carduus ſtomachum corroborat, & vuluis (ſi credimus) etiam conferre aliquid traditur, vt mares gignantur, ita ſcripſit Chæreas Athenienſis. Hieron. Card. lib. 2. de ſanit. tuen. cap. 34. Carduorum, inquit, etſi varia ſint genera, de eo attamen, qui hibernis menſibus terra obruitur, & albus, ac delicatiſſimus redditur, ſcholimonq; Græci appellant, & in vſum victus venit, ac poſt alios cibos aſſumitur pro corroborando ſigillandoque ventriculo, mirum candorem contrahit, & adeò tener euadit, vt ſolo ſale à nonnullis crudus atque etiam pipere, aſparagi more, coctus edatur, & lautioribus menſis apponatur: calefacit & ſiccat ordine ſecundo, pauci eſt alimenti, atque difficilis concoctionis, Venerem ſtimulat, vrinam ciet, ventriculo tamen robur inducit, & moderatè ſumptus appetitum auget.

Cario-

Cariota præterea rubra vel ruffa eſt, illa elixa in acetarium ſumitur, hæc iure pingui vt rapum. Cocta magis placet, flatum excitat, vrinam mouet, non facilis eſt concoctionis, ideoque pauci etiam nutrimenti, veluti Petronius docet lib. 3. de victu Romanor. cap. 3.

Quantum ad paſtinacam, hæc calefacit in primo gradu, vrinam ciet, Venerem ſtimulat, ex eodem Petronio. Plin. lib. 20. ſæpiùs allato cap. 5. Phyliſtio, ait, in lacte coquit & ad ſtranguriam dat radicis vncias quatuor paſtinacæ. Amplius radicem paſtinacæ habentes feriri à ſerpentibus negantur: aut qui ante guſtauerint non lædi. Percuſſis imponitur cum axungia. Folia contra cruditates manduntur. Orpheus amatorium ineſſe ſtaphylino dixit (ſcilicet paſtinacæ quam Plin. ibidem ſtaphylinos appellat) fortaſſis autem, quia Venerem hoc cibo ſtimulari certum eſt. Vnde & conceptus adiuuari aliqui crediderunt. Efficacior amplius paſtinaca ſilueſtris eſt, magiſque in petroſis terris nata, quàm ſatiua, & ſemen ſatiuæ contra ſcorpionum ictus, ex vino aut poſca, ſalutare eſt.

De Fungis, atque Tuberibus. Caput LIV.

FVngi nomen à funere deſcendit apud nonnullos, propterea quod eo veſcentibus funeſtus eſt interdũ, vnde Gal. lib. de cibis boni & mali ſucci cap. 1. Nonnullos, inquit, ab eſu fungorum protinùs interijſſe conſpexi, & lib. de attenuante victus ratione cap. 9. Omnium peſſimi fungi ſunt, aſſerebat. Plin. etiam lib. 22. cap 23. fungum appellat cibum ancipitem; quæ voluptas tanta, inquiens, ancipitis cibi? Anceps ſanè cibus eſt fungus, quemadmodum exemplo habemus Pauſaniæ filiæ 7. Epid. ex Hipp. recenſitæ; hanc enim recenſet Hippocr. ex crudi fungi

eſu anxietas tenebat, ſtrangulatio, dolor ventris, aquam mulſam calidam bibere ac vomere profuit, & balneum: in balneo fungum euomuit, & vbi illa ceſſatura eſſent, exſudauit. Quare fungi peſſimum ſunt alimentum. Ideoque Plin. lib. dicto 22. cap. 22. eundem fungum inter ea annumerat, quæ temerè manduntur his verbis. Inter ea, quæ temerè manduntur, boletos meritò poſuerim, optimus quidem eſt ijs cibus, ſed immenſo exemplo in crimen adductus veneno Tiberio Claudio Principi per hanc occaſionem à coniuge Agrippina dato: quo facto illa terris venenum alterum, ſibique ante omnes Neronem ſuum dedit. Et de hoc boleto concinens Martialis lib. 1. Epigram. 20.

Dic mihi quis furor eſt? turba ſpectante vocata,
Solus boletos, Cæciliane voras.
Quid dignum tanto tibi ventre, gulaq. precabor?
Boletum, qualem Claudius edit, edas.

Gal. lib. 1. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. Sed fungi, inquit, inter huius generis cibos frigidiſſimo, tenaciſſimo, & craſſo ſucco ſunt, à boletis tantùm neminem interijſſe proditum eſt, ab eſu cæterorum fungorũ alij mortui ſunt, alij proximè ad mortem acceſſerunt, ſtrangulationis periculo, vel alui fluoribus, aut cholera laborantes. Quibus Galen. ad vnguem ferè ſe ſubſcribens Paul. Aegineta lib. 1. cap. 77. Fungi verò, ait, frigidi, pituitoſi, & mali ſucci ſunt, in his ipſis minùs nocentes boleti ſunt, qualitatis expertes ſi probè coquantur: qui verò ammanitę dicuntur, ſecundum ab his ordinem obtinent; alijs fungis abſtinendum; plerique ſiquidem ipſorum lethales: ac ipſi boleti niſi exactiùs decocti edantur, periculi occaſionem frequenter præbent. Boleti igitur inter fungos nobiliores atque tutiores ſunt apud omnes; vnde Martial. lib. 14. Epigram. 101.

Cùm mihi boleti dederint tam nobile nomen.

Et lib. 13. Epigr. 46.

Argentum, atque aurum facile eſt, lenamq. togamq.
Mittere, boletos mittere difficile eſt.

Poſt fungum ſequitur tuber, qui etiam fungi ſpecies eſt quodammodo apud nonnullos. De hoc Paul. Aegineta ſic loquitur: Tuber humorem de ſe reddit qualitatis expertem, ſed frigidiorem & craſſi ſucci. Et ante ipſum Galen. lib. 1. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. Tuber, inquit, leniter craſſi, non mali ſucci eſt, huius generis amilum eſt, non mali, ſed ſucci craſſioris. Sunt tubera hac die in magna æſtimatione, ſicuti & olim antiquo tempore, ideoque Martial. lib. 13. Epigr. 48. ſic concinit:

Rumpimus altricem tenero quæ vertice terram
Tubera, boletis poma ſecunda ſumus.

De Fructibus, & primò de Cappare, Oliua, Amygdala, Nuce, Pineolo, Auellana, Piſtacijs. Caput LV.

AGendo de fructibus, primùm expendemus illos, quibus toto anni tempore veſci poſſumus, quales ſunt ſuperiùs deſcripti; Incipiemus autem à cappare græcè κάππαρις appellato, qui fructus eſt, & cui veluti docet Gal. 2. de aliment. facult. cap. 34. facultas ineſt tenuium partium, quo fit, vt quemadmodum & alia omnia, quæ tenuium ſunt partium, minimum alimenti in corpus eorum, qui ipſo veſcuntur, diſtribuat. Calidus eſt & ſiccus in ſecundo gradu, aceto & ſale adſeruari ſolet, guſtui gratus eſt, & appetitum excitat. Paul. lib. 1. cap. 74 Capparis, inquit, cibi cupiditatem proritat, iecoris lieniſq; meatus aperit, pituitam ſubducit, vtendum verò eo eſt ante cibum. Et Plin. lib. 20. cap. 15. Ferunt eos, qui quotidiè cappares edunt, paralyſi non periclitari, nec lienis doloribus. Sunt guſtui cappares acerbi, Colum. ait:

Tempore non alio vili quoque ſalgama merce
Capparis, & triſtes inulæ, ferulæque minaces.

Secundo loco expendemus oliuam, cuius inuentorem Ariſtæum Apollinis filium fuiſſe nonnulli fabulantur, alij verò Mineruam. Oliuæ arborem, veluti ſcribit Feneſtella, tempore Tarquinij Priſci, Italia non poſſidebat, neque Africa, nec Hiſpania, atque Theophraſtus Ariſtotelis diſcipulus, hanc arborem minimè naſci aſſerebat longè à mare plùs quadraginta millium. Sed de his quidquid ſit, fuit ſemper oliua fructus inter nobiliores recenſitus; vnde Martialis lib. 5.

Succurrent tibi nobiles oliuæ.

Præſertim verò nobiles ſunt oliuæ, quæ in Picenis naſcũtur ex eodem Martiale lib. 13. Epigr. 34.

Hæc, quæ Picenis venit ſubducta trapetis,
Inchoat, atque eadem finit oliua dapes.

Et alibi pariter Martialis

Prima tibi dabitur ventri lactuca mouendo
Vtilis, & porris fila reſecta ſuis.
Et quæ Picenum ſenſerunt frigus oliuæ.
Hæ ſatis in guſtu. Cætera noſſe cupis?

Gal. 2. de aliment. facult. cap. 27. de oliuis agendo, Oliuæ, inquit, exiguum corpori præbent alimentum, & præſertim caducæ, quas vulgò ferè cum pane, ſine pane autem mandunt cũ garo ante alios cibos, ventris ſubducendi gratia, proinde ſtomachum roborant, & appetentiam excitant, nec non etiam adſtringunt. Plin lib. 23. cap. 3. Oliuæ albæ ſtomacho vtiliores, ventri minùs. & nigra oliua ſtomacho inutilior, ventri facilior, capiti & oculis non conuenit. Paul. etiam lib. 1. cap. 81. Ex oliuis druppæ, id eſt crudæ ſtomacho aduerſantur craſſi humoris efficaces; muria conditæ, & colymbades, ſi ante cibum ſumantur, appetentiam faciunt, & aluum ſubducunt, & magis quæ ex aceto præparantur.

Ptæterea de amygdalis agendum, de quibus Plin. libro

15. cap.

15. cap. 22. ſic loquitur: Hæc arbor an fuerit in Italia Catonis ætate dubitatur, quoniam græcas nominat. Galen. autem 2. de aliment. facult. cap 29. Amygdalæ nihil prorſus habent facultatis aſtringentis, ſola enim tenuandi facultas, ac detergendi præpollet in eis, qua tum viſcera purgant, tum humores è pulmone & thorace ſputis expectorant. Et Alexand. Petronius 3. de victu Romanor. cap. 3. Amygdalæ, ait, difficulter concoquuntur, ſomnũ inducunt, ſtomachum grauant, vrinam cient, parùm nutriunt, quinque ſexue in cibo præſumptæ ebrietatem arcere putantur: verùm hæc Plinius de nucibus recenſet, haud de amygdalis.

Quarto loco accedit nux à nocendo dicta ſecundùm plurimos Doctorum; vnde Ouid. de nuce loquendo:

——— *quoniam ſata lædere credor.*

Nocet enim nux & linguæ & capiti præſertim; ideoque græcè nux κάρυον dicitur, à grauedine ſcilicet capitis, quod καρα etiam græcè appellatur. Gal. 2. de aliment. facultat. cap. 17. Nuces, ait, alimentum corpori præbent exiguũ, nec non adſtringunt; quæ autem virides adhuc ſunt, ac humidæ, neque adſtringentis facultatis, neq; oleoſæ conſpicuè ſunt participes, ſed quodammodo ſunt qualitatis expertes, quinimò hæ ad deiectionem aptæ potiùs ſunt, non autem ſiccæ. Grata eſt ſtomacho nux, & multò magis quando cum caricis manditur. Traditum præterea eſt à pleriſque Medicis, hominem à pharmacis lethalibus nihil magnoperè læſum iri, ſi vtraſque has nuces, nempe ponticam, hoc eſt auellanam, ſiue regiam ante alios cibos cum ruta ſumpſerit. Quibus ſimilia recenſet etiam Plinius lib. 23. cap. 8. cùm inquit, in ſanctuarijs Mithridatis maximi Regis deuicti, Cneus Pompeius inuenit in peculiari commentario ipſius manu compoſitionem anthidoti, è duabus nucibus ſiccis, item ficis totidem, & rutæ folijs viginti ſimul tritis, addito ſalis grano: & qui hoc ieiunus ſumat, nullum venenum ei nociturum illo die.

Inter

Inter nuces recenſentur etiam pineoli dicti, auellanæ, piſtacia. De Pineolis Gal. 2. de aliment. faculta. cap. 17. Nux pinea, aſſerit, boni & craſſi eſt ſucci, multùmque nutrit, non tamen facilè coquitur. Et 1. de cibis boni & mali ſucci cap. 3. Nux pinea, quam veteres ſtrobilos dixere, craſſi ſucci, non mali eſt. Nuces auellanæ, ponticæ dictæ, minùs alunt quàm amygdalę, difficilè concoquuntur, ſtomacho infeſtæ ſunt, inflammationem & capitis dolorem pariunt. Piſtacia ſtomacho magis vtilia ſunt, caputque implent, cæterùm pineolis valde ſimilia ſunt. Plin. poſtremò piſtacia in nucum genere nota, inquit, prodeſſe aduerſùs ſerpentium traduntur morſus, & potu & cibo.

De Moris, ſiue Sycaminis, Fraga, Prunis, Pyris, Malis. Cap. LVI.

MOrus eſt arbor, è qua naſcuntur fructus mora appellati, græcè verò μορία, qui fructus, vt quidam putant, dicuntur à mora, ſiue tarditate, propterea quod mororum arbores omnium poſtremò flores emittunt. Vnde à Theophraſto prudentior arbor morus appellatur, cùm lędi ſe à frigore non ſinat. Alij verò ita appellari hunc fructum aſſeruerunt à nigredine, μαυρον etenim, vnde morus, nigrum ſignificat. Gal. cap. 11. 2. de alim. fac. Mora, inquit, ſiue ſycamina celerrimè pertranſeunt, cibiſq; alijs præeũt, ſi in ventriculum purũ inciderint, & ſumpta primis epulis fuerint; quod ſi ſũpta poſt alios cibos fuerint, aut etiã ſuccum prauũ in ventriculo offenderint, celerrimè cum alijs cibis corrumpuntur, nouo quodam corruptionis genere, & quod verbis explicari nequeat, vt in cucurbitis accidit. Ibidem Gal. 10. & 1. de alim. facult. Sycamina non matura adſtringunt, matura & dulcia lubricant, & celeriter ſubducuntur, humectant ampliùs, non tamen refrigerant

omni-

omninò, niſi frigida ſumpta fuerint. Ideoque Hippoc. 2. de Diæta, Calefaciunt, inquit, mora, ſiue ſycamina, humectant, & aluo ſecedunt. Contra communem tamen ſententiam, cùm refrigerandi cauſa mora hodie paſſim edantur, atque propterea etiam Gal. cap. 13. eiuſdem libri, ſycamina, inquit, ſiue mora, abluamus oportet, antequam ea mandere aggrediamur.

Fraga ſecundo loco ex Apuleio ſunt mora in herbis humi repentibus nata, vnde Virg. 3. Ecl.

——————— *& humi naſcentia fraga.*

Fraga refrigerant, humectant, ſitim ſedant, aluum molliunt, facilè etiam putreſcunt, atque propterea vino abluta manduntur; vinum namque reſiſtit putrefactioni, tum ratione caliditatis, tum etiam ſiccitatis magis, quibus maximè pollet qualitatibus. Sunt fraga guſtui ſuauiſſima, præſertim verò, quæ in Chio Inſula naſcuntur, quæ dulciſſima eſſe ſcribit Plin. lib. 16. & ex Cornelij etiam Alexandrini teſtimonio.

Ceraſa præterea dicuntur à Ceraſunte Ponti ciuitate, à qua Lucullus hanc plantam Romam tranſtulit. Cornel. Celſus lib. 2. cap. 17. Ceraſa, inquit, refrigerant, præſertim verò acida. Dulcia aluum mouent ex Plin. lib. 23. cap. 7. nec non Gal. 1. de alim facult. & 7. de ſimplic. cap. 1. Acida ceraſa pituitoſis optima ſunt.

Ampliùs expendenda veniunt pruna, quæ vt docet Plinius lib. 15. cap. 13. omnia poſt Catonem cœpiſſe manifeſtum eſt; ſunt enim huius fructus genera quindecim, ex eodem Plinio ibidem, præſertim verò Damaſcena appellata fuere ſemper in magna æſtimatione, cùm hæc inter cætera aluum maximè ſubducant, ex Gal. 7. ſimplic. cap. 1. nec non lib. de attenuante victus ratione cap. 7. & lib. 2. de aliment. facult. cap. 31. idem Galen. corpori itaque, ait, ex hoc fructu minimum alimenti accidit, vtilis tamen eſt ijs, quibus propoſitum eſt ventrem mediocriter humectare, & refrigerare, ipſum enim ſubducit, tum humidi-

tate

tate ſua, tum lentore: vnde Martial. lib. 13. Epig. 28.

Pruna peregrinæ carie rugoſa ſenectæ
Sume, ſolent duri ſoluere ventris onus.

Dicuntur autem pruna hæc Damaſcena, à Damaſco Syriæ Vrbe, quæ optimis abundat prunis, & vnde etiam planta hæc pruni Damaſceni tranſportata eſt.

Quintò ſeſe offerunt pyra, quæ ita appellantur ad ſimilitudinem pyramidis e lato tendentia in acutum, flammæ ſimilitudinem reddentia. Inter pyra cruſtumina cunctis alijs gratiſſima ſunt, ex Plin. lib. 23 cap. 7. Cruſtumina, inquam, hoc eſt pyra, quæ glaciola nunc appellantur à Cruſtumio ſcilicet oppido Tuſciæ dicta, Cruſtuminis poſtea falerna proxima ſunt. Pyrorum omniũ, inquit etiam Plin. cibus eſt etiam valentibus oneroſus. Aegris quoque vini modo negatur. Decocta eadem mirè ſalubria, & grata præcipuè cruſtumina. Ipſa aduerſantur boletis atque fungis, pelluntq; pondere, & pugnante ſucco: & inferiùs idem Plin. pyrorum ligni cinis contra fungos etiamnum efficacius proficit. Demum ex Hipp. lib 2. de Diæta pyra matura calefaciunt, & humectant, & aluum mouent.

Poſt pyra ſequuntur mala, cuius fructus genera plura etiam ſunt ex eodem Plin. lib. 15. cap. 14. vbi omnes malorum ſpecies recenſentur. In totum verò mala frigida ſunt, inquit Alexand. Trall. lib. 1. cap. 16. & Paul. Aegineta lib. 1. cap. 81. Mala dulcia alijs calidiora, acida refrigerant; atque Alexan. Petron. 3. de victu Roman. cap. 3. Mala omnia refrigerandi vim habent, parùm nutriunt, poſt cibum verò cuncta ſumenda ſunt.

De

De Perſicis, & Præcocijs.
Caput LVII.

PErſica à Perſide Orientis regione dici, vnde primum hoc arboris genus in noſtrum orbem eſt aduectum, communis eſt ſententia. Galen. præterea lib. de alimentis Perſica, inquit, in Perſidis regione periculoſa quidem eſſe dicunt, in Ægyptiorum verò regione innocua eſſe. Quod idem & Dioſcorides confirmat lib. 1. cap. 155. Columella ampliùs ſcribit, perſicam arborem à Perſis in Italiam tranſmiſſam, vt Romani exterminarentur, namque morboſa, & venenata planta eſt, his verbis alloquens:

——————— quæ barbara Perſis
Miſerat, vt fama eſt, patrijs armata venenis,
Ambroſios præbens ſuccos, oblita nocere eſt.

His autem contraria omninò recenſet Plin. lib. 15. cap. 13. In totum, inquiens, perſica peregrina etiam Aſiæ Græciæque eſſe, ex nomine ipſo apparet, atque ex Perſide aduecta: nam perſicæ arbores, ſubiungit, ſero, & cum difficultate tranſiere, vt quæ in Rhodo nihil ferant, quod primum ab Aegypto earum fuerat hoſpitium. Falſum eſt, venenata cum cruciatu in Perſis gigni, & pœnarũ cauſa à regibus tranſlata in Aegyptum, & terra mitigata. Id enim de Perſea diligentiores tradunt, quæ in totum alia eſt, myxis rubentibus ſimilis, nec extra Orientem naſci voluit. Eam quoque eruditiores negauerunt ex Perſide propter ſupplicia tranſlatã, ſed à Perſeo Memphi ſatam: & ob id Alexandrum illa coronari victores ibi inſtituiſſe, in honorem ataui ſui. Semper autem folia habet, & poma ſubnaſcentibus alijs.

Sed de his quidquid ſit, audiamus etiam quæ de perſicis idem Plin. cap. 12. eiuſdem libri recenſet: Sed perſicorum palma duracinis. Nationum habent cognomen Gal-

lica, & Aſiatica. Poſt autumnum matureſcunt,æſtate præcocia intra triginta annos reperta, & primò denarijs ſingula venundata. Supernatia è Sabinis veniunt, popularia vndique. Pomum innocuum expetitur ægris: pretiumq; iam ſingulis triceni nummi fuere, nullius maiore: quod miremur, quia non aliud fugacius. Longiſſima namque decerpto bidui mora eſt, cogitque ſe venundari. Budæus etiam lib. 2. de Aſſe, & partibus eius circa pretium perſicorum nonnulla recenſet, quæ noſtri temporis proportione fabuloſa potius videntur,quàm aliàs; nempe perſica ſingulatim triginta nūmis vendita fuiſſe, qui poteſt credere, credat. Hoc ſanè mihi difficile non erit credere,quod Sozomenius lib. 5. cap. 51. nec non Niceph. lib. 10. cap. 31. de perſide arbore referunt. Hermopolis nempe Thebaidis oppido, traditum eſt, inquiunt, cùm Ieſus Chriſtus Dominus noſter iam paruulus illuc aufugeret, à D. Ioſepho patre ductus, ob edictum ex Herode impoſitum, vt videlicet interficeretur,traditum eſt, inquam, ſimul vtpote appropinquauit ſtatim arborem perſim dictam, licet planè maximam, aduentu Ieſu Chriſti fuiſſe turbatam, atque ad ſolum vſque ſe inflexiſſe,ipſumque adoraſſe: vnde poſtea eius fructus, folia, aut particula aliqua corticis ægris admota morbos à compluribus depellebant. O fælix planta! ò fælicia perſica poma ſanè non ſolùm innocua,vt Plinius appellat, ſed ſalutaria, ſaluberrima. Aegyptij olim dedicauerunt perſici arborem Apocrati ſilentij Deo, propterea quod frondes huius arboris ſimiles ſunt linguæ, fructus autem cordi: ad oſtendendum videlicet verba nunquam proferenda eſſe, niſi prius in corde bene maturata fuerint.

His verò obiter, atque animi cauſa potiùs recenſitis, quantùm ad valetudinem ſeruandam ſpectat Galen. 1. de aliment. facult. Perſica, ait, aquoſa ſunt, & humida, etſi quidem venter ad deijciendum eſt propenſus, non ægrè ſubſidunt; ſin minùs hærent, & ipſa ſublimia nihil ad ipſam

excre-

excretionem conferentia; & 2. de aliment.facult.cap.19. Perſicorum ſuccus facilè corrumpitur, & non ſunt poſt alios cibos mandenda. His Galen. ſimilia quædam docet etiam Paulus Aegineta lib. 1. cap. 81. his verbis. Perſica praui ſucci, acidique ſunt, & facilè corrumpuntur, ideoq; primùm exhiberi debent, quò protinùs deijciantur, nullamque in ventriculo diutiùs immorata corruptionem ſentiant; quare iuxta Medicorum ſententiam probi alimenti non ſunt perſica: ideoque in fruſta ſecant nonnulli, & vino abluta eadem edunt, vinum etenim putrefactionem arcet.

Cui ſententiæ omninò contraria ſuperiùs loquebatur Plin. ſicut & lib. 23. cap. 7. etiam docet: prunis vtiliora ſtomacho ſunt perſica, inquit Plinius, ſuccuſque eorum etiam in vino aut aceto expreſſus, nec eſt alius eis pomis innocentior cibus. Nuſquam minùs odoris, ſucci plùs qui tamen ſitim ſtimulet. In hac ſententiarum contrarietate dicerem, quod perſica vt aquoſa facilè etiam corruptioni ſunt obnoxia, & ideò etiam non ſalubria ſunt; ſi autem perpendantur perſica reſpectu temporis anni, in quo naſcuntur, vtique ſalutaria ſunt, nam perſica, ni fallor, ſunt fructus horarij, fructus ſcilicet, qui ſub hora anni naſcuntur, hoc eſt ſub cane, tempore caniculari, quod tempus horam anni antiqui appellabant, in quo tempore ingentiſſimi ſunt calores, ita vt alimenta frigida & humida neceſſaria etiam ſint ad contemperandum humores ab externo aere calefactos, nec non etiam eoſdem abſque putredine conſeruandos; hac, inquam, ratione perſica tanquam frigida & humida, nec non temperamenti aquei, veluti Galen. aſſerebat, vtique ſententia mea optimi alimenti ſunt, non autem praui ſucci, veluti à Medicis ſuperiùs recenſitis affirmabatur. Pace inquam Galeni & Pauli, bonum eſt veſci perſicis tempore canis iuxta illam ſententiam Hippocratis, contraria contrarijs optima ſunt. Tempus æſtiuum & præſertim caniculare, calidum & ſic-

cum eſt. Ergo alimenta frigida & humida eſſe debent, ſicuti perſica ſunt, cæterique etiam fructus, quibus Dei Maximi prouidentia humanum genus muniuit, atque æſtiuis temporibus homines munitiſſimos reddidit, maior namq; pars fructuum horariorum, & ferè omnes, frigida qualitate pollent, ſicuti in ſuperioribus recenſitum eſt, & hæc de perſicis ſatis.

Sequuntur nunc præcocia ſiue armeniaca appellata, quæ eiuſdem ferè naturæ ſunt, apud nonnullos parùm differunt à perſicis, ab alijs eadem perſica eſſe dicuntur, & præſertim ex Poeta Martiali lib. 13. Xenio 46. his verbis:

Vilia maternis fueramus præcoqua ramis:
Nunc in adoptiuis perſica rara ſumus.

De Pepone, Melopepone, Melone, Cucume, Cucumere, Cucurbita.
Caput LVIII.

Cvcurbita quid ſit, nullam habet apud Auctores dubitationem, vna & eadem eſt apud omnes. Eſt autem maxima dubitatio de alijs recenſitis fructibus, & præſertim de pepone, melopepone, melone, vtrum ſub his dictionibus varij fructus comprehendantur, an verò vnus & idem ſint; nam Galen. 2. de aliment. facult. cap. 1. 4. 5. Peponem atque melopeponem maximè differre inter ſe docet. Cuius ſententiæ fuit etiam Paul. lib. 1. cap. 80. & alij, nullus tamen in quo differant declarauit, & quinam ſint pepones, quique melopepones, aut melones, quique cucumeres aut cucumis. Plin. lib. 19. cap. 5. videtur velle, quod pepo ſit cucumis, cum magnitudine exceſſit, his verbis alloquens, cartilaginei generis, extraque terram eſt cucumis, mira voluptate Tiberio principi expetitus, nullo quippe non die contigit ei, penſiles eorum hortos promouen-

mouentibus in ſolem rotis olitoribus: rurſuſque hybernis diebus intra ſpecularium munimenta reuocantibus. Quin & lacte mulſo ſemine eorum biduo macerato, apud antiquos Græciæ Auctores ſcriptum eſt, ſeri oportere, vt dulciores fiant: creſcunt qua coguntur forma. In Italia virides & quam minimi. In prouincijs quam maximi, & citrini, aut nigri. Placent copioſiſſimi Africæ, grandiſſimi Moeſiæ: cum magnitudine exceſſere, pepones vocantur. Ecce igitur apud Plin. Pepones ſunt cucumeres cum magnitudine exceſſere, ſicuti melopepones appellantur cùm ex peponum ſemine naſcuntur ex eodem Plinio ibidem. Ecce, inquiens, cùm maximè noua forma eorum in campania prouenit, mali cotonei effigie. Fortè primo natum ita audio vnum, mox ſemine ex illo genus factum, melopeponas vocant. Sanè has Plinij differentias percipere difficile eſt. Propterea ſatius iudico, vt ſecundùm communem noſtrum loquendi modum progrediamur. Nempe melones communiter dicti ſunt illi quibus nos veſcimur, anguriæ cucumeres aliàs vulgariter appellati, nec non citrioli, qui omnes horarij fructus ſunt, hoc eſt caniculares, propterea quod ſub cane naſcuntur, quod tempus hora anni à veteribus appellabatur, veluti ſuperiùs audiuiſtis. Generari autem hos fructus tunc temporis dicebamus, ad hoc vt ſua frigiditate, & humiditate, qua pollent, corpora à caloribus vehementiſſimis canis labefactata reficiantur & refocillentur. Quare veſcendum eſt ipſis ſicuti & alijs ſimilibus; nam frigidi, & humidi ſunt, alij quidem magis, alij verò minùs. Cucurbitæ nempe ſunt omnium frigidiſſimæ ex Hippoc. 6. Epidem. ſect. 5. tex. 33. Secundum locum tenent citrioli, tertium anguriæ, quartum verò melones, qui tanquam dulces & dulciſſimmi interdum non adeò frigidi ſunt, ſed aliquas obtinent caliditatis partes; ideoque in cibo iucundiores atque adeò, vt de Maximino Imperatore hiſtoriæ narrent, ipſum nouem melones Hoſtienſes vnica menſa comediſſe, quod ſanè nimium

mium fuit; veſcendum quidem eſt his fructibus ſuis tempore opportuno, & ordinata vel iuſta menſura, iuxta illam ſententiam Hippoc. in Aphor. Omne nimium naturæ inimicum, & quod paulatim fit tutum eſt, nam ex eodem Hippoc. alibi ſanitatis ſtudium non ſaturitas cibi eſt, non fugere labores; & qui parùm comedit & parùm bibit nullus ex his morbus aduenit. De his poſtremò fructibus particulariter magis quid ego loquar non habeo, ſolùm illud referam, quod Heurnius recenſet lib. 2. meth. ad praxim cap. 6. de anguria, aqua nempe diſtillata ex anguria, cauſos illicò placat vſu, & Auerrhois authoritate nobilitatum remedium, & hæc ſatis.

De Punico, Cydonio, Azarolis, Meſpilis, Sorbis, Cornis, Caſtaneis.
Caput LIX.

MAlum punicum à granorum multitudine granatum vulgò appellatur. Fuit primùm hoc à Pœnorum regione ad nos tranſlatum. Frequens eſt punicum, ſiue granatum apud Carthaginem, vnde poſtea cognomen habuit. Punicum calfacere videtur, inquit Alexander Trallianus lib. 1. cap. 16. ſed de valde dulcibus, fortaſſe intellexit Trall. nam aliàs acida ſunt mala punica, atque omnia acida frigida ex Gal. lib. de ſympl. medic. facultat. Ideoq; ægris in febribus ex iiſdem vinum paſſim exhibetur; nempe quia frigidum eſt. Mala punica frigefaciunt, & parùm alimenti præbent, Paul. Aegineta docet libro 1. cap. 81. Omnium verò optimè Hipp. 2. de Diæta ſic loquitur de punico; Mali punici dulcis ſuccus aluum mouet. Habet autem quid æſtuoſum: Mala punica vinoſa minùs æſtuoſa ſunt, acida verò magis frigefactoria; nuclei verò omninò aluum ſiſtunt.

Cydo-

Cydonia ſecundo loco, cotonea etiam dicta, nomen deſumpſerunt à Cydone vrbe Cretæ, in qua magnus fuit eorum prouentus. Hunc fructum primus omnium Cato cotoneum appellauit, de quo Plin. lib. 15. cap. 11. agens ſic loquitur: His proxima amplitudine mala, quæ vocamus cotonea, & Græci cydonia dicunt, ex Creta Inſula aduecta ſunt: vnde Seren.

Aut quæ poma Cydon Cretæis miſit ab oris.

Plura ſunt cotoneorum genera ex Plin. ibidem, quæ candidiora noſtratia cognominata odoris præſtantiſſimi ſunt. Eſt & Neapolitanis ſuus honor. Sunt cotonea ſolida, atq; ſubſtantia dura, ideoque difficilis etiam concoctionis potiùs habentur; frigida magis ſunt etiam, atq; adſtringentis facultatis, quoniam ex Alexandro Trall. ſuperiùs lib. 1. cap. 6. Omnia mala frigida ſunt. Martialis laudat cydonia cum melle, nempe lib. 13. Epigr. 28. ſic concinens:

Si tibi Cecropio ſaturata cydonia melle
Ponantur, dicas hæc melimela licet.

Hodie in fruſta inciſa, ſaccharo, & vino decoquuntur, & guſtui optima ſunt, aut cum ſaccharo varijs modis condiuntur, & in menſis apponuntur.

Azarolæ etiam ſunt fructus rubri, atque tria habentes oſſicula, vnde nonnulli Tricoccum Dioſcoridis eſſe putarunt. Sunt hi fructus ſaporis ſubacidi, & ventriculo grati; autumno matureſcunt, & Neapoli præſertim fæliciſſimè creſcunt, pro delitijs habentur non ſolùm crudæ verùm etiam ſaccharo, & melle conditæ, atque temperamento frigidæ, & ſiccæ ſunt.

Meſpila ſpecies azarolæ ſunt, differunt tamen in hoc, quod meſpila magis adſtringunt quàm azarolæ. Sunt etiam meſpila frigida, & ſicca, atque adeò acerba vt vix interdum deguſtari valeant, pręſertim verò acerba, ideoque ante cibum aſſumpta ventrem maximè adſtringunt, matura, & mitia eduntur, non acerba, atque potiùs vt medicamentum aſſumi ſolent, quàm vt alimenta.

Sor-

Sorbum fructus eſt etiam eiuſdem rationis cum meſpilis, maturum quoque comeditur, haud acerbum, minùs quidem aſtringit, quàm meſpilum, & circa reliqua omnia minùs etiam valet ijſdem meſpilis. Frigidum, craſſum, atque vitioſum humorem quoque generat; ideoque mali etiam nutrimenti eſt. Idem ſorbum ventrem aſtringit velut meſpila, ſed non adeò valde: ideoque Martial. lib. 13. Epigr. 25. ſic concinit.

Sorba ſumus, molles nimium durantia ventres:
Aptius hæc puero, quàm tibi poma dabo.

Pręterea agendũ eſt de cornis, quę fructus ſunt oliuarũ magnitudine, atq; figura, duro intùs oſſiculo, qui dum ad maturitatem peruenerint, rubri fiunt, & ſapore acidi ſunt atque auſteri, mirumq; in modum adſtringunt. Sunt in honore præſertim apud vulgus, ſed parùm atque difficilè coquuntur, cùm frigida, & ſicca ſint, veluti de azarolis, meſpilis, nec non ſorbis aſſerebamus.

Demùm caſtanea perpendenda eſt, quæ ita dicitur à Caſtano Magneſię vrbe.

Caſtaneæ molles, & preſſi copia lactis

Erant olim præcipua alimenta paſtorum, veluti concinit Virg. Ecloga 1. nunc etiam plebei cibi ſunt, atque ipſis niſi viles peſonæ veſcuntur: propterea quod ex Galeno lib. de attenuante vict. ratione cap. 10. Caſtaneæ ſiue elixentur, ſiue aſſentur, ſiue denique frigantur, ſemper ſunt prauæ, & multò magis ſi crudæ mandantur. Libro 1. de cibis boni & mali ſucci cap. 5. Fructus omnes, legitur, quos arbores ferunt, mali ſucci ſunt, exceptis balanis, quos caſtaneas appellant, quæ ſi in ventriculo concoquantur efficaciter nutriunt, atque eæ craſſi quidem, nunquam autem mali ſucci ſunt, at ſi fortè in ventriculo corrumpantur, ſimiles ferè lethalibus venenis fiunt, ſicuti in moris contingit. Et cap. 3. eiuſdem libri, in caſtaneis, legitur, adſtringendi facultas valde imbecillis eſt, quamuis æquè ac reliquæ glandes inter craſſi ſucci cibos annumerentur, com-

modiùs

modiùs tamen concoquuntur, ac nullatenus praui ſucci, & adſtringendę aluo minore efficacia ſunt, ſed horum vſu vberiore abſtinendum, non ſolùm quia craſſi ſucci habentur, ſed quod ægrè concoqui, aluumq; adſtringere, & inflationes excitare poſſint.

De Ficis, Caricis, Vuis, Vuis paſsis. Caput LX.

È Reliquo genere pomorum ficus ampliſſima eſt, inquit Plin. lib. 15. cap. 18. Nam ficus dulcis, prouerbio fertur, dulcis, inquam, fructus eſt, guſtui gratus, ſuauiſſimus; at non Africana ficus à Catone appellata, quæ Carthaginenſibus amariſſima fuit, inſuauiſſima, funeſtiſſima: Propterea quod, veluti refert Plin. ibidem, perniciali odio Carthaginis flagrans Cato, nepotumq; ſecuritatis anxius, cùm clamaret omni ſenatu Carthaginem delendam, attulit quodam die in curiam præcocem ex ea prouincia ficum, oſtendenſq; patribus, interrogo vos, inquit, quãdo hoc pomum demptum putatis ex arbore? cùm inter omnes recens eſſe conſtaret. Atqui tertiũ, inquit, ante diem ſcitote decerptum Carthagine, tam propè à muris habemus hoſtem: ſtatimq; ſumptum eſt tertium Punicũ bellum, quo Carthago deleta eſt, quanquam Catone anno ſequente rapto. Quid primùm in eo miremur? curam ingenij, an occaſionem fortuitam? celeritatemq; curſus, an vehementiam viri? ſupra omnia quiddam eſt, quo nihil equidem duco mirabilius, tantam illam vrbem, & de terrarum orbe per CXX. annos æmulam, vnius pomi argumento euerſam: quod non Trebia aut Traſymenus, non Cannæ buſto inſignes Romani nominis perficere potuere: non caſtra punica ad tertium lapidem vallata, portæq; Collinæ adequitans ipſe Annibal. Tanto propius Carthaginem

ginem pomo Cato admouit. Ibidẽ deinde Plin. ſubiungit, Colitur ficus arbor in foro ipſo, ac comitio Romæ nata, ſacra fulguribus ibi conditis. Magiſq; ob memoriam eius, quæ nutrix Romuli ac Remi conditoris appellata; quoniã ſub ea inuenta eſt lupa infantibus præbens rumen (ita vocabant mammam) miraculo ex ære iuxta dicato, tanquam in comitium ſponte tranſiſſet. Adacto nauigio illico areſcit, rurſuſq; cura ſacerdotum ſeritur. Fuit & ante Saturni ædem vrbis anno CCLX. ſublata, ſacro à veſtalibus facto, cum Syluani ſimulacrum ſubuerteret. Eadem fortuito ſatu viuit in medio foro, qua ſidentia imperij fundamenta oſtento fatali Curtius maximis bonis, hoc eſt, virtute ac pietate, ac morte præclara expleuerat.

Sed his obiter recenſitis, ficus vel recentes ſunt, vel ſiccæ, & quæ caricæ etiam appellantur. Circa recentes & quas etiam Pompeianas, aut Liuianas nonnulli aſſerunt; de his, inquam, agens Galen. 2. de aliment. facult. cap. 8. ſic loquitur: Quod omnibus de fructibus fugacibus, id quoque de ficu dicendum; non enim potuerunt ſucci prauitatem effugere, tametſi minùs quàm omnes fugaces de ea participent. Et inferiùs; verùm hæc ficubus inſunt bona, quod ventrem probè permeent, & quod facilè totum corpus peruadant, nam & abſtergendi quoque inſignem habent facultatem, quo fit vt poſt ipſarum eſum nephritici multas arenulas excernant, minùſque præterea quàm alij autumnales fructus alunt ficus. Paul. etiam Aegineta lib. 1. cap. 53. Etenim, inquit, præſtantiſſima pomorum, nempe ficus & vuæ, flatus pariunt, corrumpuntq; cibos, niſi ante alios præſumantur. Hippoc. autem lib. 2. de Diæta perpendit quoque ficus in ordine ad tempora, nam primæ, inquit, peſſimę ſunt, quia ſucculentiſſimę, optimæ autem ſunt poſtremæ. Albi verò idem Hippocrates conſiderat ficus quoad potum propterea quod 3. de Diæta, Ficus, legitur, eſt cum cibis bona, & meracum vinum ab ipſa. Quæ ſanè verba ſunt contra communem ſententiam

tiam Medicorum, qui aſſerunt, non eſſe ficis ſuperbibendum vinum, nam ficus vino dureſcunt ex Alexandro Petronio 2. de victu Romanorum cap. 9. & præſertim vino meraco. Verùm ſcire eſt pro Hippocr. defenſione, quod cùm ipſe poſt eſum ficuum laudat meracum vinum, id quidem laudat vt medicamentum, non autem vt alimentum, & illis reſpiciendo, qui frigido ſunt ventriculo, aut intemperie frigida ventriculi vexantur.

Aliæ verò ficus ſiccæ ſunt, dicebamus, & caricæ appellantur, de quibus Plin. lib. 23. cap. 7. ſic etiam loquitur: Siccę ficus ſtomachum lædũt, gutturi & faucibus magnificè vtiles: natura his excalfaciendi: ſitim afferunt, aluum molliunt: veſſicæ ſemper vtiles, & anhelatoribus, & ſuſpiriofis: corpus & vires adiuuant, ob id Athletæ hoc cibo paſcebantur. Et Galen. 2. de aliment. facultat. cap. 8. de caricis agendo, Caricæ, ait, cum nucibus ſumptæ cibi probatiſſimi ſunt, atque item cum amygdalis: quinimò & nonnulli de lethalium morborum compoſitione ſcribentes, caricas cum ruta, nucibuſque præſumptas venenis eiuſmodi vniuerſis aduerſari teſtantur. Licet ex vſu caricarum pediculi generentur ex Galeno ibidem, ſed ex vſu copioſo affirmarem, non autem moderato: ſicuti etiam ex ijſdem caricis venæ hemorroidales exaſperantur, ac læduntur. Martial. in Epigr. lib. 1. ad Cæcilianum iocosè concinens:

Cùm dixi ficus, rides quaſi Barbara verba,
Et dici ficos, Cæciliane, iubes.
Dicemus ficus, quas ſcimus in arbore naſci:
Dicemus ficos, Cæciliane, tuos.

Poſt ficos autem expendenda eſt vua, quę etiam recens comeditur, nec non ſicca, vua paſſa etiam appellata: circa recentem verò, Gal. 2. de aliment. facult. cap. 9. Ficus & vuæ, docet, quemadmodũ inter fructus autumnales principatum obtinent, ita fugacibus omnibus magis nutriunt, nimiumque praui ſucci habent, præſertim cùm exactam

maturitatem fuerint adeptæ. Deinde ſubiungit, verùm vuæ minùs alunt quàm ficus, maximumque id ipſis ineſt commodum, quod velociter ſubſideant: ideoque quibus etiam vuis exiguus eſt ſuccus, hæ magis nutriunt, quibus verò eſt vberior, minùs quidem nutriunt, ſed promptiùs ſubſident. Et cap. 10. eiuſdem libri, vuæ dulces temperamento ſunt calidiore, auſteræ frigidiore: Auſterę namque ſtomachum roborant, & ventrem conſtipant, & his multò magis acerbæ: mediam autem quodammodo inter ipſas conſtitutionem dulces obtinent, vt quæ nec ſtomachũ diſſoluant, nec aluum ſubducant. Lib. de cibis boni & mali ſucci cap. 5. ampliùs Galen. refert quoque non parùm, inquit, vtrum ad maturitatem perfectam deuenerint fructus, an ſecus; maturæ enim ficus ferè innoxiæ ſunt, vuæ deinde, & ęæ quidẽ appenſæ: ita enim quidquid inflationes facit abijciunt, & omni penitus vitio carent. Paul. etiam lib. 1. cap. 81. Ficus & vuæ, ait, inter omnia poma principatum obtinent, vt quæ minùs vitioſos humores generent, & magis nutriant. Vua, vt dicebatur, etiam ſicca comedi ſolet, quę minùs excrementoſa eſt, minùſque flatuoſa, atq; faucibus nec non pectori prodeſt. Vuam demùm ſecundis menſis apponi, olim conſuetudo erat, ſicuti & nunc; vnde Horat. lib. 2. Sat. 2. ſic concinit:

——— tum penſilis vua ſecundas,
Et nux ornabat menſas cum duplice ficu.

De Citrio, Limone, & Aurantio.
Caput LXI.

Citrij, limonis, & aurantij arborem Antiqui medicam arborem vocabant, nempe quia dicerem, citrium, limonem, & aurantium nullam habere inter ſe differentiam priſca ætas autumabat; nam conſimilis naturæ

turæ ſunt, inquit Ioſephus Quercetanus Diætet. ſect. 3. cap. 3. magnamque inter ſe affinitatem habent. Pontanus lib. 1. de hortis Heſperidum communiter de his arboribus concinens, ſic loquitur:

Nec verò ſpatium vitæ breue, ſeu breue tempus
Eſt citrio: æternum genus, immortalis origo;
Et ſpecies æterna quidem. Stirps citria longum
Ipſa manet, ſæcla exuperans, & iungere ſæclis
Sæcla parans. Trunco extincto mox ſurgit & alter,
Inde alter: victrixq. diu ſua robora ſeruat.

His, inquam, verſibus, licet clarè de citrio loquatur Pontanus, nihilominus de alijs etiam intelligit ipſi conſimilibus fructibus, nempe limone & aurantio, de quibus omnibus in præſenti agendo, primo loco citrium expendendum mihi propono, de quo Galen. 2. de alimen. facult. cap. 27. loquens, ait, hoc pomum concoctu difficile eſt, cùm durum & calloſum ſit: quod ſi quis ipſo vt medicamento vtatur, coctioni nonnihil confert, quomodo & alia omnia, quæ acrem habent qualitatem; eadem ratione ſi ſumptum parcè fuerit, ſtomacho robur inducit. Optimum eſt quoque aduerſus venena, vt docet Ioann. Heurnius Vltraiectanus lib. 2. meth. ad praxim cap. 5. Vnde Athenæus refert, quod cùm princeps quidam Aegyptius maleficos duos condemnaſſet, eoſq; aſpidibus in prædam exponendos dixiſſet, ij fortè citrium in itinere comederunt, quod caupona quædam illis obiecerat; mox dum in theatrum deſcendiſſent, atque à ferociſſimis feris demorſi eſſent, nihil noxæ ſenſerunt. Præfectus à ſatellitibus percunctari cœpit, num anthidotum præſumpſiſſent. Reſpondentibus citrium, poſtridiè iuſſit vni præberi, alteri verò denegari. Quo facto iterum demorſi, qui comederat nihil iniuriæ ſenſit, alter verò, læſus vndique, liuore deformatus, confeſtim interijt. Theopompus etiam Chius, referente eodem Heurnio ibidem, ſcripſit, Clearchum Heracleotam Ponti Tyramnum multos veneno

ſuſtu-

ſuſtuliſſe, pluresque necare voluiſſe, niſi citrij vis à populo cognita venenis reſtitiſſet. Parthorum proceres, ait ibidē Heurnius, grana citrij eſculentis incoquebant, commendandi halitus cauſa, neq; hoc malum mandebatur Theophraſti ætate, ſed ne Plutarchi quidem auorum memoria.

Sed hìc obiter, antè quàm de limonibus loquamur, audite quæſo id, quod olim accidit malo cuidam Medico, multæ nimirum vocis, & nullius mentis circulatori, qui neſciebat, citrium pomum communiter appellari conſueuiſſe malum medicum. Factum ſcilicet aliquando eſt, vt malus iſte medicus in officina medicamentaria hoc ægro pręſcriptum à bono quodam Medico legeret, *Recipe carnes mali medici*, quæ verba de ſe ipſo intellexit, cùm ſe malum Medicum eſſe ſciret. Quare timens, ne de ſua carne medicamentum eſſet componendum, in ſumma trepidatione à pedibus conſilium & auxilium petijt, ac protinùs fugam arripuit: quod ſanè ſummum inſcitię & parùm validi ingenij argumentum fuit. Vnde Poeta non ignobilis Manlius apud Iouium ſic deinde concinit:

Curant anhelum Plenus, & Chiron ſenem:
Agyrta Plenus, arte Chiron maximus.
Chiron iubet, de carne mali medici
Seplaſiarium parare pharmacon.
Lecta ſcheda illicò in pedes ſe conijcit
Agyrta, ſe peti ratus malum Medicum.
Sic arguit ſua quemque conſcientia:
Sic ipſa ſeſe prodit ignorantia.

Limones ſecundo loco expendendi ſunt, quos nonnulli mali citrij genus eſſe exiſtimarũt, nempe quia parùm à citrio differunt; Sunt enim veluti citrij acidi, atque formam, corticem, ſubſtantiam, & ſemina à citrio non diſſimilia habent: vnde Medici interdum citrio carentes eiuſdem in locum limones ſubſtituunt (licet mala citria ſemper vt medica hominibus inſeruiant, limones autem non ſemper, quinimò vt plurimùm limones epulis inſeruiunt,

niunt, atque gulæ) Pollent tamen aliqua vi medica & limones: vnde eiuſdem ex ſucco ſyrupi præparantur apud Pharmacopæos, aquæ etiam factitiæ & medicatæ, atque his ſimilia. Inter ſpecies limonum, quæ plures ſunt, recenſentur etiam lumiæ, poma ſcilicet ſemidulcia, vel ſecundùm totum dulcia, & hæ nihil aliud ſunt, niſi dulcis ſaporis limones, cuius etiam fructus variæ ſpecies ſunt.

Præterea aurantia proponebantur, quæ forma rotundiora ſunt, atq; magis orbiculata. Hæc acida vt plurimum ſunt, licet interdum dulcia, atque epulis etiam inſeruiunt magis quàm limones. Arbos horum fructuum appellatur ex antiquis Malus Aſſiria: fructus autem malum aureum. Pollent etiam aurantia aliqua qualitate medica, licet in minori gradu, quàm limones & citrij: præſertim verò vt refert Matthiolus in lib. 1. Dioſcoridis cap. 131. valent aduerſùs febres peſtilentes cum maculis coortas; nam malum hoc ſudorem mouet, & cordi ſuccurrit, quarum virium ſunt etiam flores eiuſdem arboris, aquæ ſtillatitiæ, aut conſeruæ ex ijſdem floribus confectæ.

Sit laus DEO, *Beatæque* MARIAE *Virgini, & S.* IOSEPHO *Aduocato meo.*

INDEX
RERVM MEMORABILIVM, QVAE IN HOC OPERE continentur.

A

ACetoſa eſt frigida, & propter aciditatem guſtui grata. pagina 205
Acetum frigefacit. 163
Acetum aluũ magis ſiſtit quã mouet. 163
Acipenſer ſeu Sturio in aquis dulcibus grandior fit, pinguior, & ſuauior. 168
Aer vitæ eſt auctor. 1
Aer optimus quinam ſit. 1
Aer Romanus calidus & humidus, & magis humidus quàm calidus. 2
Aer Romæ in Suburbio Nouo peior, quàm in Veteri, & cur. 3. 4
Agni caro humidiſſima. 117
Agni quo tempore opportuni ad edendum. 117
Alaudarũ temperamentum, & quot genera ipſarum. 77
Alaudæ cæcitati, & becticę obnoxiæ ſunt. 77
Alaudæ tempore hyemis, & autumni pingueſcunt. 77
Alica. 63
Allium calidũ eſt & acre. 211
Alliũ quos effectus pariat. 211
Allium ſerpentes abigit ex Plinio. 211
Amygdalæ tenuantes & detergentes ſunt. 211
Anas auis aquatica calidus & humidus, concoctuque difficilis, & excrementoſus eſt. pag. 90
Anas etiam domeſticus datur præter aquaticum. 91
Anethum calidum, & aluum ſiſtit. 207
Anethum quos effectus pariat. pag. 207
Anguilla ita dicitur, quia anguem præ ſe fert. 183
Anguilla olim inter cibos delicatiores. 183
Anguillæ nec ex ouo, nec ex coitu generantur ex Ariſtotele. 183
Anguillæ marinæ non adeò inſalubres. 183
Anguillæ in genere mali ſucci. pag. 183

Anguillæ elixæ inſalubriores aſſis. 184
Animalia domeſtica humidiora ſiueſtribus. 69
Animalia ſiueſtria calefaciũt. pag. 69
Animalia volatilia quadrupedibus ſicciora. 70
Animalia quadrupedia. 99
Animalia quadrupedia quæ ſilueſtria, & quæ domeſtica. pag. 99
Animalia quadrupedia domeſtica. 107
Aniſorum qualitates. 160
Aniſum calfacit & ſiccat, vrinam ciet, flatus diſcutit. 160
Anſer vnde dicatur. 91
Anſerum duo genera. 91
Anſeres excrementoſi ſunt & difficilis coctionis. 92
Anſeres erant olim in magno honore apud Romanos. 92
Apium vrinam ciet. 206
Apij radices abſtergunt, & aluum mouent. 207
Apri vnde dicti. 101
Apri Etruſci primum locum inter apros habent. 102
Aper olim cibus nobiliſſimus. pag. 102
Aprum primus Romanorum appoſuit in epulis P. Seruilius. 102
Aprina caro ſalubrior eſt ſuis domeſtici. 102
Apris abundare dicunt Erimãthum Arcadię montem. 102
Aqua calida magis refrigeratur quàm non calida. 9
Aqua calida vtebantur Antiqui ad vina colliquanda. 9
Aquam calefacere, ad hoc vt magis refrigeretur, inuentio Neronis fuit. 9
Aquæ ex niue & glacie malæ ex Hippocrate. 11
Aqua potus naturalis eſt. 13
Aquæ principium, & generatio. 13
Aquæ fluuij Nili cur æſtate augeantur, ratio. 16
Aqua pluuia etiam à mari oritur, & quomodo. 16
Aqua vino ſalubrior, & ipſius potus homines longæuos facit. 18
Aqua magis facit ad concoctionem quàm vinum. 19
Aquæ minerales malæ ſunt, ſicut etiam aqua Noceriana. pag. 20
Aquæ immotæ malæ. 20
Aquarum potabilium quinque genera. 21
Aqua pluuialis primum locum obtinet. 22
Aqua Triuia optima. 26
Aqua Triuia miſcetur cum Salonia. 26

Aqua

Aqua Fœlix an ſalubris ſit, & eius origo. 29
Aqua fonticuli propè Eccleſiam S. Spiritus optima eſt. 28
Aqua Paulina Fœlici conſimilis. 30
Aqua Tyberina inſalubris eſt. pag. 32
Aqua Vaticani montis omniũ aliarum optima. 32. 33
Aries dux ouium, & mali ſucci. 119
Armoracia ſeu ramoracia vrinam ducendi vim magnam habet. 215
Arzilla ſiue raia piſcis. 176
Aſcalonia vnde dicta. 213
Aſcaloniæ vrinas cient magis quàm cæpæ. 213
Aſparagus ſiccus eſt, iunior aluũ mouet, adultus ſiſtit. 210
Aſparagi ſtomachũ iuuant ex Galeno. 210
Attagena idem eſt ac francolinus auis. 84
Attagena ſuauis, & boni ſucci. pag. 84. 85
Aues pauci alimenti ſunt. 69
Aues monticulæ. 69
Aues quæ in locis aquoſis viuunt. 69
Aurantia expenduntur. 239
Azarolæ tria intùs habẽt oſſa: ideoq. aliqui tricoccum Dioſcoridis eſſe putarunt. 231

B

BArbus piſcis fluuiatilis, cur ita dictus. 182
Barborum oua venenatæ qualitatis, & præſertim menſe Maij. 182
Beta frigida eſt, ex Hippocrate, & duplex. 203
Beta aluum mouet. 203
Betæ ſuccus vertigines, & dolores capitis veteres ſanat. pag. 203
Boleti inter fungos minùs nocentes ſunt, ſi bene coquantur. 218
Borago calida & humida eſt, bonum ſanguinem, & alios effectus gignit. 205
Bos à tauro per quid differt. pag. 112
Boues cur olim in magno honore habebantur. 113
Braſſica olim in honore. 201
Braſſica calfacit, & aluum mouet, & bilioſa ducit. 201
Braſſicæ ſuccus facultatem habet purgatricem. 201
Braſſica ſomnum inducit. 100
Braſſicæ effectus ex Eraſiſtrato. 202
In bubulo genere ætatis gradus quatuor ſunt. 109
Bubulus. 109
Bulbus ſemen auget aliquibus,

& ad Venerem alacriores reddit. 213
Bulbus oculos hebetat ex Plinio. 213
Butyrum pars lactis calidior. pag. 149. 150

C

CAlculi cur Romæ maximi & plurimi fiant hominibus. 12
Cancer piſcis genus, hyeme & verè pingueſcit. 190
Cancri fluuiatiles æſtate meliores. 190
Cancri multi nutrimenti, ſed difficilis coctionis. 190
Capus ſtomachum iuuat, pectus lenit, vocem ſonoram facit, corpus obeſat. 98
Capi optimi ſucci. 98
Capo piſcis cuculus latinè dicitur. 175
Caput lactis quod. 150
Capparis appetitum excitat. pag. 219
Cappares edentes quotidiè paralyſi nō periclitantur. 219
Capra hominibus vtiliſſima, & vnde dicitur. 119
Capra ſignum cæleſte. 119
Capræ choleram paſſionem faciunt ex Galeno. 120
Capreoli capreę dicũtur à Plinio, & Ariſtoteles dorcas appellat. 103
Capreoli aſpectu elegantes, aliæq. eorũ proprietates. 103
Capreoli facilis coctionis, & pauci excrementi. 103
Carduus ſtomachum corroborat, ventrem ſtimulat, & alios effectus parit. 216
Carduus pauci alimẽti, & difficilis coctionis. 216
Caricarum qualitates. 235
Cariota rubra eſt & ruffa. pag. 217
Carnes in vniuerſali perpenſæ. 68. 69
Caro volatilium pauci alimenti. 68. 69
Caro perdicis. 69
Caro vitulina cur bona. 110
Caro ouilla cuius temperamenti. 116
Caro ſuilla glutinoſum ſanguinem gignit. 109
Caro aprina ſalubrior eſt ſuis domeſtici. 102
Caro ſuilla copioſioris alimenti. 69
Caro iuuencorum poſt vitulinam melior eſt carne aliorum bubulorum. 111
Caro ex porcellis paruulis excrementis ſcatet. 108. 109
Carne ſuilla Antiqui antea non veſcebantur. 108

Caro

Caro bouina olim regibus apponebatur. 113
Carnis bouinæ vſus quid agat. 114
Carpio unde ita dictus. 187
Carpio piſcis truttæ ſimilis. pag. 187
Carpiones ſalubres ſunt. 187
Caſaleporum vulgo, caccialepri, refrigerat & parum adſtringit. 210
Caſei plura genera. 147. 148
Caſeus qui laudetur. 148. 149
Caſei qualitates. 149
Caſtaneę à Caſtano Magneſiæ vrbe dictæ. 232
Caſtaneæ ſeu coctæ ſeu crudæ ſemper malæ. 232
Cepa cur lacrymas mouet. 212
Cepa interdicebatur morbo ſacro laborantibus ex Hippocrate. 212
Cephalus ſpecies mugilis eſt. pag. 170
Cephali in mari puro viuentes omnium præſtantiſſimi. 171
Ceraſa vnde dicantur. 223
Ceraſa refrigerant præſertim acida. 223
Cerebrum mentis regimen eſt. 122
Cerebrum partium omnium corporis frigidiſſimum. 122
Cerebrum cur frigidum à natura factum. 122
Ceruiſia. 56. 57
Cibus in communi expenditur. 59. & ſeq.
Cibus parcus per æſtatem, è contra hyeme. 9
Cibus ſimplex optimus, miſcela ciborum peſſima. 61
Cicercula leguminis genus ciceri nō valde diſſimile. 197
Ciceris plures differentiæ nempe magnitudine, figura, colore, ſapore. 195
Cicer dulciſſmum eſt id, quod eruo ſimillimum. 196
Ciceris hodie tres ſolùm differentiæ reperiuntur. 196
Ciceris qualitates recenſet Galenus. 196
Ciceribus ineſt facultas abſtergendi maior quàm fabis. 196
Cichorium refrigerat iecur, & renibus, & ſtomacho prodeſt. 205
Cichorium in aceto decoctum quos pariat effectus. 205
Cinamomum frutex eſt. 160
Cinamomum noſtras differt à cinamomo Antiquorum ex Cardano. 160
Citrij, limonis & aurantij arborem Antiqui inter ſe non differre putabant. 236
Citrij pomi qualitates. 237
Citrium optimū aduerſus venena

nena: quod hiſtorijs confirmatur. 237

Citrium dicitur malũ medicũ, cuius nominis occaſione pulchra narratur hiſtoria. 238

Citrioli. 229

Cochleæ pauci, & craſſi alimenti. 191

Cochleas numerat Cardan. inter illa, quæ vires reficere ſolent. 192

Columbarum plura genera. 85

Columbi per quid differunt à palumbis. 86

Columbi calidi & ſicci. 86

Columbi Venerem hebetant. pag. 86. 87

Columbi conferunt exſoluto, & nauſeabundo ventriculo. pag. 87

Columbæ turricolæ & domeſticæ. 69

Concoctio eſt ſpecies elixationis. 19

Cor augetur per ſingulos annos in homine vſq; ad quinquageſimum ex Plinio. 128

Cor putatur à multis ſedes animæ. 130. 131

Cordis ſubſtantia dura ac fibroſa. 131

Cornus fructus oliuę magnitudine. 232

Cotonearum ſeu cydoniorum plura genera. 231

Cotonea adſtringendi facultate pollent. 231

Coturnices aues peregrinæ adueniunt ad nos vere. 77

Coturnices mergunt nauigia ex Plinio. 78

Coturnices aliquando noxiæ, quia veratro paſcuntur. 78

Criſtæ olim in magno luxu.

Criſtæ duræ ſubſtantiæ. 121

Cuculorum ſeu caponum coctura. 175

Cucumeres frigidi & humidi. pag. 229

Cucurbitæ. 229

Cuniculi eorumque proprietates. 105. 106

Cuniculi minùs ſicci quàm lepores. 106

Cydonia ſeu cotonia à Cydone vrbe Cretæ nomen deſumpſere. 231

Cydonium, cotoneus à Catone primo omnium fuit appellatus. 231

Cyminum quid. 160

Cymini ſemen in vino potum, pallorem generare dicitur.

D

Domus in vrbe Roma, quę magis habitandæ ſunt. 3

Domus in vrbe Roma, quæ ſalubres, quæ inſalubres. 3

Ebrie-

E

EBrietatis ſermo. 41
Endiuia cichorio magis frigida eſt. 205
Erimanthum Arcadiæ montem apris abundare dicunt. pag. 102
Eruca calefacit, & ſemen generare creditur. 208
Eruca capiti dolorem infert, & coeundi voluntatem excitat. 208

F

FAba cibus flatulẽtus. 193
Fabæ olim maximus honor inter legumina ex Plinio. 193
Fabæ ſubſtantiam habent, cui vis eſt detergendi vt ptiſanæ ex Galeno. 193
Far frumenti genus, fuit primus antiquo Latio cibus. pag. 199
Far optimi ſucci ſed non ſuauis, & robuſti alimẽti. 200
Ficedula. 71
Ficus fructus ſuauiſſimus. 233
Ficus Africana Carthaginenſibus fuit amariſſima. 233
Ficus arbor in Foro olim Romæ colebatur. 234
Ficis ſuperbibendum ſit ne vinum, an aqua. 235
Ficuum recentium qualitates. pag. 234
Fœniculum calefacit. 210
Fœniculi ſuccus oculorũ aciem reficit. 210
Fraga cur vino abluãtur. 223
Fraga facilè putreſcunt, & guſtui gratiſſima ſunt. 223
Fragolinus piſcis rubellio etiã appellatur. 178
Fragolinus olim non magni æſtimabatur, nunc nobiliſſimus cenſetur. 178
Fragolinus boni ſucci ex Rondeletio. 178. 179
Fragolini aſſati optimi. 179
Francolinus auis, ſeu attagena. 84
Frigus matutinum & veſpertinum Romæ cauere oportet. 3
Fulix auis, à furuo hoc eſt nigro colore dicta. 89
Fulicæ temperatis corporibus non conueniunt. 90
Fulicæ guſtui ingratæ, & malè olentes. 90
Fungus à funere dictus, hic cibus anceps eſt. 217
Fũgi peſſimi ſunt, frigidi, pituitoſi ac mali ſucci. 217. 218
Fungorum effectus praui. 217 & ſeqq.

Galli-

G

Gallina auis domeſtica cunctis regionibus cõmunis. 93

Gallina pluribus modis opitulatur hominibus magis quã cęterę aues. 93

Gallina cur ornis græcè dicta. pag. 94

Gallinarum tria genera enumerantur à Varrone. 94

Gallinæ iunioris caro melior, quàm ſenioris. 94

Gallina Africana, vulgo (gallina Indica) appellatur. 96

Gallinarum ventriculi laudãtur à Galeno quia valde nutriunt. 95

Gallina Indica capis & gallinis circa ſuauitatem præfertur ex Martiale. 96

Gallinago vnde dicta. 88

Gallinago ruſtica perdix à nõnullis appellatur. 88

Gallinagines ſuaues ſunt, hyeme magis placent quàm alijs temporibus. 88

Galli tenelli caro cõnumeranda eſt inter volucrum carnes ex Cardano. 98

Gallorum proprietas & natura. 97

Gallorum antiquorũ caro nitroſa, ſalſa, concoctuque difficilis. 98

Galli veteris ius pro medicamento exhibetur à Medicis. 98

Gammarus aquaticum animal cruſtati generis. 190

Gammari duræ carnis ſunt, & concoctu difficilis. 190

Glandulæ. 70

Glandulæ quæ ſint. 126

Glires vnde dicti. 104

Glires hyeme latent in arboribus. 104

Glires hyeme pingueſcunt. 104

Glires in cœnis olim apponi, lege vetitum fuit. 105

Glirium eſus, quid in corpore humano agat. 105

H

Hiſtrices gignuntur in India & Africa ex Plinio. 104

Hiſtrices aculeos iaculantur. pag. 104

Hiſtrices hybernis menſibus ſe condunt. 104

Hiſtricũ caro parũ in vſu. 104

Hœdus capræ fetus eſt. 120

Hœdi cuius temperamenti. 120

Hordeum vim habet refrigerandi quoquomodo eo vtamur. 198

Hor-

Hordeum habet nonnihil detergentis & flatuoſi. 198
Hordeum decorticatum magis refrigerat. 198
Hortulani Florentiæ & Bononiæ præſertim aucupantur. pag. 78
Hortulani pingues, ſuauiſſimi, bonique ſucci. 78
Hyſſopum calidum eſt & pituitam ducit. 209

I.

Iecur anſerinum ſuaue. pag. 132
Iecur anſerinum & ſuillum olim in pretio erat. 132
Iecur non eſt niſi habentibus ſanguinem. 133

L

Lac vnde dicitur. 139
Lac primum viuipari animalis alimentum. 139
Lac in maribus etiam fieri poteſt. 140
Lac ouillum maximè alibile. pag. 142
Lac ſeroſum minùs nutrit, ac aluum magis deijcit. 143
Lac temperatum eſt. 144
Lac aſinæ quando optimum. pag. 146
Lactis qualitates ex Dioſcoride. 144
Lactis differentiæ. 142
Lactis boni qualitates, & mali. 146. 147
Lactis aſinini, ac bubuli potus ſtomachum exulceratum reficit. 109
Lacticinia plura ſunt. 147
Laccia piſcis, chieppa, etiam appellatur. 174
Laccia in principio veris cùm flumina petit, pingueſcit, & ſuauiſſima euadit. 174
Lactuca à lacte dicitur. 203
Lactuca refrigerat, humectat, & ſomnum accerſit. 204
Lactuca olim in fine cœnæ veſcebantur Antiqui. 204
Lampetra piſcis à lambendo petras ita dicta. 184
Lampetra ſeu muſtela, tam in mari quàm in fluminibus reperitur. 184
Lampetræ difficilis coctionis, & carnis duræ ac glutinoſæ. 184
Lampetræ olim in magno honore apud Romanos, ſicuti etiam nunc in magno pretio ſunt. 184
Lapathum ſeu rumex betæ ſpecies eſt. 203
Legumina inflandi vim habẽt ex Galeno. 193

Legumina aſſiduè comedentes crurū impotentes fiunt. 193
Lens leguminis genus naſcitur præcipuè in Aegypto & Peluſio Nili hoſtio. 194
Lentes cibi frigidiſſimi ſunt ex Hippocrate. 195
Lepores cur non pingueſcunt. pag. 99
Lepores timidi, & melancholici. 100
Lepores hyberno tempore comedendi. 101
Lepores apud Romanos in delicijs habebantur. 101
Lien melancholiæ receptaculū, & praui ſucci. 133
Limonum conſideratio. 238
Lingua voci formandæ & ſaporibus deſtinata. 125
Linguæ animantium quæ in cibo meliores. 125
Linguata piſcis. 174
Linguatæ coctura. 174
Locuſta piſcis ex genere cruſtatorum. 189
Loligo (calamaro) Romæ appellatur. 186
Loligo inter molles piſces ſolus pelagicus eſt. 186
Lucius piſcis à lucendo dictus, quia noctu maximè lucet. pag. 181
Lucius Romæ inſuauis eſt. 182
Lucij inter obſonia plebeia recenſentur ex Iouio. 181
Lucij menſe Iulij meliores, alicubi menſe Octobris. 182
Lumiæ quæ poma ſint. 239
Lupinus leguminis genus amariſſimum. 200
Lupinus cum Sole quotidiè circumagitur, nubiloque cœlo horas agricolis demonſtrat. pag. 200
Lupini natura calidi, ſed per præparationem frigidi fiunt & humidi. 201
Lupuli calidi ſunt, ſanguinem purificant, deobſtruunt. 210

M

MAcchàrellus, ſeu ſcombrus. 177
Maiorana ſeu ſampſucum non adeò calida vt mentha. 208
Mala dulcia cæteris calidiora. pag. 224
Malorum genera plura. 224
Malum punicum à Pœnorum regione ad nos tranſlatum fuit. 230
Mali punici dulcis ſuccus aluum mouet. 230
Mammæ olim cibus ſuauiſſimus. 126
Maximinus Imperator nouē melones Hoſtienſes vnica mēſa comediſſe dicitur. 229

Meliſſa calida eſt & ſicca in ſecundo gradu, cor exhilarat. 206
Melones tanquam dulces obtinēt aliquas caliditatis partes. 229
Mellis & apum vſum quis inuenerit. 151
Mel roſcidum & aereum. 152
Mellis differentiæ. 153
Mel quibus vtile. 154
Mentha ſemen genitale colliquefacit. 208
Menthaſtrum quos effectus gignit. 208
Merula vnde dicitur. 75
Merula animal melancholicum. 75
Merulæ turdis præferuntur ex quibuſdam. 75
Merulæ ſuauitas in pectore. pag. 76
Meſpila ventrem maximè aſtringunt. 231
Meſpila per quid differant ab azarolis. 231
Milium cibus eſt frigidiſſimus. pag. 200
Milium mali alimenti ex Cardano. 200
Mora fructus à tarditate ita dicta. 222
Mora celerrimè pertranſeunt. ſi in purum ventriculum inciderint. 222
Mora ſiue ſycamina ablui debent antequam mandantur. 223
Mulli ex Galeno optimi ſunt. pag. 172
Mullorum cibus aciem oculorum hebetat. 173
Mulli hepar guſtui gratiſſimum. 173

N

NAſturtium ventrem cohibet. 208. 209
Nuces linguæ & capiti præſertim nocent. 221
Nux ſtomacho grata ſi cum caricis mandatur. 221

O

OCimum vbi ſiccum fuerit aluum ſiccat, viride e contra. 209
Oculi vnde dicantur. 123
Oculi indices triſtitiæ, hilaritatis, &c. 123. 124
Oculi frigidi & humidi ex Ariſtotele. 124
Oleum oliuæ ſuccus. 161
Oleū quos effectus pariat. 162
Olei vſus apud Priſcos. 162
Oleæ inuentrix fuit Minerua: apud alios verò Ariſteus. pag. 161. 220

Oleo munitum corpus alacrius redditur ex Dioſcoride. 163
Oliuæ exiguũ corpori præbent alimentum. 220
Orata piſcis vnde dicitur. 173
Origanum calefacit, & biliosa ducit. 200
Oriza frumenti genus, ex qua ptiſana conficiebatur olim. pag. 200
Oſſium medulla nauſeam prouocat. 134
Oſtreę gaudent dulcibus aquis. pag. 188
Oſtrearum, conchiliorum, & concharum omnium corpora augeri ac minui lunari poteſtate refert Plin. 188
Oſtreæ Baianæ & Circenſes commendantur ex Horatio. pag. 189
Oſtrea inter alia teſtacea carnem habet molliſſimam ex Galeno. 189
Oſtrearũ piſcinas primus habuit Sergius Orata. 188
Oua mollia exeunt. 135
Oua ex duabus partibus conſtant. 135
Ouorum ſpecies plures. 135
Oua oblonga & acuminata feminam edunt. 136
Oua gallinarum, & phaſianorum alijs præſtantiora ſunt. 136
Oua qualia ſint bona parata ad comeſtionem. 137
Ouorum coquendi modi plures. pag. 138
Oua non ſolùm in principio, ſed etiam in fine menſæ apponebantur apud Antiquos. pag. 138
Oues maximi momenti ſunt hominibus. 115
Oues olim erant in vſu apud Magnates. 116
Oxigala butyri ſpecies eſt. 150

P

Panis differentiæ. 65
Panis triticei effectus. 65
Panis ex milio factus exigui alimenti. 200
Paſſeres cuius temperamenti, & cur ſupra annum non viuant. 79
Paſſeres in montibus degentes non excrementoſi. 79
Paſtinacæ radicem habentes feriri à ſerpentibus negantur. 217
Paſtinaca Venerem ſtimulat. pag. 217
Pauoncellus auis circa aquas viuens. 90
Pauõcellus valetudini noxius. pag. 90
Perdix vnde dicitur. 82

Perdix

Perdix Auis malitioſa ex Plinio. 83
Perdix Auis nobiliſſima, & ſuauiſſima. 83
Perdicum ius iecoris doloribus medetur, eoque ſtomachus recreatur ex Plinio. 83
Perſica à Perſide dicta eſt, vnde in Italiam fuit aduecta. pag. 225
Perſica in Perſide periculoſa, in Aegyptiorum verò regione innocua. 225
Perſica arbor à Perſis in Italiam tranſmiſſa fuit ad Romanorum excidium. 225
Perſica aquoſa, & humida ſunt. 226
Perſica non poſt alios cibos mandenda. 227
Perſica cur vino abluantur. pag. 227
Phaſeoli leguminis genus probè alunt, & minùs inflant. pag. 196
Phaſeoli rubri calidiores, & guſtui grati. 197
Phaſianus. 80
Phaſiani populi. 80
Phaſiani caro ſalubris, ſuauis. pag. 80
Phaſianus omnib. auibus præferendus ex Aldrouando. 81
Phaſianus auis ſuauiſſima. 82
Phaſiani quoad ſanitatem perdici poſtponuntur ex Auicenna. 81
Pimpinella calida & ſicca eſt, & perexigui alimenti. 206
Pinguedo & adeps oleoſa ſunt. pagina 133
Piſces alij plani, alij ſpinoſi, alij cartilaginoſi. 175
Piſces molles qui. 185
Piſces qui meliores. 165
Piſces ſaxatiles concoctu faciliores. 166
Piſces lacuſtres. 166
Piſces in paludibus degentes peſſimi ſucci. 166
Piſces pingues quos effectus pariant in corpore. 167
Piſa per quid à fabis diſcrepant. 195
Piſum abſtergendi vim non habet vt faba, ſed inflatione caret. 195
Polypus piſcis duræ carnis. 185
Polypus piſcis inſuauis & plebeius. 185
Porrus quos effectus pariat. pag. 214
Portulaca cichorio & endiuia frigidior immodicè comeſta ventriculo nocet. 205
Potus vrbanorum varij. 4
Potus quantus eſſe debeat. 4. 5
Potio per æſtatē liberalis ſit. 6
Potus an calidus vel frigidus eſſe debeat. 7. 8

Potus gelidi maximè in vſu erant olim apud Romanos. pag. 10
Potus frigidi ex niue & glacie mali. 11
Potum aquæ fontis non autem ex niue refrigeratæ laudat Galenus. 11
Præcocia eiuſdem ferè naturæ cum perſicis. 228
Prunorum genera quindecim. pag. 223
Pruna Damaſcena in magna æſtimatione ſunt. 223
Pruna ob lentorem & humiditatem aluum ſubducunt. pag. 223. 224
Ptiſana hordeacea ad morbos accommodatior quàm triticea. 198
Pulegium calefacit, & aluum mouet. 207
Pulmo ſpirandi officina dicitur à Plinio. 131
Pulmo ſi copioſè edatur ventrem inflat. 132
Pulte vtebantur antiquiores Romani. 63
Pullus à gallo per quid differt. pag. 98
Pyra cur ita dicta. 224
Pyra cruſtumina cunctis alijs gratiora ſunt ex Plin. 224
Pyra cruſtumina aduerſantur boletis. 224

Q

Quadrupedia domeſtica quæ. 115

R

Raia, ſiue arzilla piſcis. pag. 176
Raiarum ſpecies ad duo genera reducuntur. 176
Ramoracia ſeu armoracia ducendi vrinam vim magnam habet. 215
Ranæ carnis humidæ & ad putrefactionem valde diſpoſitæ. 192
Rapum vrinæ difficultatem inducit, & alios effectus parit. 215
Raphanus contra venena valet. 215
Raphanus ad tuſſim prodeſt. pag. 215
Renes non boni ſucci. 133
Rhombus inter planos piſces principatũ obtinet ex Cardano. 175
Rhombus vnde dicitur. 176
Rutę comeſtio generationem impedit ex Plinio. 209

Saccha-

S

SAccharum noſtri temporis differt à ſaccharo antiquorum. 155
Saccharum quid ſit. 156
Saccharum temperatum eſt. pag. 156
Salaria Via cur ita appellata. pag. 157
Sal maximè hominibus neceſſarium. 157
Salis adſunt montes natiui. pag. 158
Salis factititij plura genera. pag. 158
Sal quinam melior ſit. 158
Salem vitam producere ait Cardanus. 158
Saluia ſicca eſt, & aluum ſiſtit. 208
Sapa, & eius effectus. 164
Sarda marini piſcis ſpecies. pag. 179
Scombrus piſcis Romæ maccharellus appellatur. 177
Scombrus tempore hyemis Romæ atque Venetijs maximè pingueſcit. 177
Scombrus concoctu facilis ex Cardano. 177
Scombrus ex Aldrouand. craſſi alimenti concoctuque difficilis. 178
Sepia piſcis difficilis coctionis & carnis inſipidæ. 186
Serpillum calefacit, vrinas & menſes præclarè mouet. 207
Sion herba, vulgò cannea dicta, quos effectus pariat. pag. 207
Siſimbrium vrinam ciet, & flatum diſcutit. 208
Solanum inter olera eſt maximè aſtringens ex Galeno. 207
Somnus fit ab humido. 100
Sonchus herba frigida eſt & ſalubris, creditur à nonnullis veneno reſiſtere. 205
Sorbum minùs aſtringit quàm meſpilum. 232
Sorbum frigidum, craſſum & vitioſum humorem generat. pag. 232
Spigola ſeu lupus. 170
Spinachia frigida & humida in primo gradu. 210
Spinalis medulla eiuſdem naturæ cum cerebro. 134
Starna vnde dicta. 84
Starna eſt perdicis ſpecies. 84
Sturio, ſeu acipenſer. 168
Sturiones in media æſtate, & ſolſtitij tempore gratiſſimi. 169
Sturnus inops tùm quo ad ſalutem, tum quo ad ſuauitatem. 76

Sturni

Sturni calidi & ſicci, & durio-ri carne præditi ex Auer-rhoe. 76
Sturni cicuta veſcuntur, ideo-que viroſum ſaporem redo-lent. 76
Sturni pingueſcũt ex vuis. 76
Sus animal hominibus maxi-mi emolumenti. 107. 108
Ex Suibus multa obſoniorum genera parantur. 108
Suibus Antiqui antea non veſcebantur. 108
Sues domeſtici. 69
Suillæ carnis vſũ inſtituit Po-pulo Aurelianus Imper. 108
Sycamina non matura aſtrin-gũt, matura lubricant. 222

T

T*Aurus à boue per quid differt.* 112
Tauri calidiores & ſicciores a-lijs bubulis. 112
Tellinæ recentes guſtui gratiſ-ſimæ. 191
Teſtacea & cruſtata anima-lia omnia ſalſum in carne ſuccum habent. 189
Teſtes ſunt ex genere glan-dularum. 127
Teſtes animalium quales ſua-uiores. 127
Teſtudines à teſta dictæ qua ipſæ teguntur. 191
Teſtudines quæ meliores. 191
Thimum calidum eſt. 209
Thynni piſces pelagici ſunt, gaudentque tepore. 179
Thynni piſces maximi præci-puè in Hiſpania. 179
Thynni à nõnullis marini ſues appellantur. 179
Thynni licet in cibo ſuaues ſint, graues tamen concoctu-que difficiles ſunt. 180
Ex Thynnorum carne ſalita fit tarantellum, & tonni-na. 180
Tinca nullo in pretio apud An-tiquos ex Iouio. 181
Tincas Auſonius vulgi ſolatia appellat. 181
Tincæ cænoſis locis ſponte pro-ueniunt, & limi ſordibus lubentiùs quàm carne veſ-cuntur. 181
Tincæ praui ſucci, & facilis corruptionis. 181
Triglia ter in anno oua parit. pag. 171
Tritici plura ſunt genera. 197
Triticum Italicum alijs can-dore, & bonitate præcellit ex Plinio. 197
Triticum bonum eſt id, quod ſubſtantia denſum eſt. 198
Triticum facillimi alimenti, et ſuccum craſſum gignit. 198

Truttæ

Truttæ recenter captæ comedendæ : mortuæ enim citò ſaporem amittunt. 186
Trutta nobiliſſimus piſcis & ſalubris. 186
Trutta lacuſtris alijs ſuauior. pag. 186
Truttæ pinguiores ſuauiores ſunt ; ſed minùs ſalubres. pag. 186
Tuber fungi ſpecies eſt in magna nunc æſtimatione. pag. 219
Turdi facilis coctionis, & bonum præbent alimentum. pag. 73
Turdi olim Romæ in magna æſtimatione erant. 73
Turdum quendam habuit Agrippina imitantem ſermones hominum. 74
Turtur parùm ſalubris dum pinguis. 87
Turtur Venerem irritat, ingenium acuit. 88
Turturem appellat cibum ſapientum Nicolaus Maſſa. pag. 88
Turtures iuniores guſtui magis grati. 88
Turturum clunes laudantur à Martiale. 88

V.

VAcca ſterilis taura appellatur. 109
Vaccæ ſunt boues fœminæ. 115
Vaccæ eiuſdem naturæ ac boues. 115
Veruex cur ita appelletur. 117
Veruex frigidi temperamenti, ac fœmineæ naturæ. 118
Victus ratio continet ſub ſe omnia vitæ inſtituta. 1
Victus ratio conſiſtit in ſex rebus non naturalibus. 1
Vinum potandum ne ſit. 37 *vſque ad* 40
Vinum libidinem & iram concitat. ibid.
Vini vſus olim Romanis fœminis ignotus, ſicut liberis & ſeruis. ibid.
Vinum qui non potabant. 38. & 39
Vini menſura. 40
Vini conſideratio in ordine ad animum. 41
Vina miſcere ſimul plura noxium eſt. 43
Vina quo ad qualitates ſecundas. 43
Vinum album, nigrum, tenue, craſſum, aquoſum, vinoſum, dulce, amarum, auſterum, acerbum, acidum, recens, vetu-

vetuſtum, odoratum. 43. & ſequent.

Vinum nigrum caput non penetrat, quia terreſtre eſt. 44

Vina craſſa magis alunt quàm tenuia. 44. 45

Vina aquoſa, vinoſa. 45

Vinum centum annorum. 47

Vina Suburbana in particulari. 51. & ſeqq.

Vinum auſterum idem eſt ac aſtringens ex Galeno. 47

Vina aquoſa & tenuia vrinam mouent. 45

Vinum vinoſum veſſicam purgat, & deſtillationem mouet. 45

Vinum Creticum olim maximo in vſu erat. 52

Vini potus immoderatus interemit multos. 37

Vinum dilutum infantibus tribuendum. 37

Vitulus & vitula vnde dicuntur. 109

Vitulus, & vitula nulli alteri quadrupedum poſtponendi ſunt. 109

Vmbrina vnde dicta. 169

Vmbrina abdomine, & capite guſtui grata. 169

Vuæ recentis qualitates. 235

Vuæ dulces calidiores, auſteræ verò frigidiores. 236

Vuæ ſiccæ, ſeu paſſæ qualitates. 236

Vulpes earumque proprietates, ac aſtutiæ. 106. 107

Vulpes duræ carnis, & malè olentis. 107

FINIS.

Errata ſic corrige.

Pagina.	*Linea.*		*Lege*
15	2	ecoli	. Et coli
57	25	eneo	cnico
73	1	Cære, aquæ	Cerea, quæ
113	26	apponentes	apponentis
125	16	Nouerchos	Nauarchos
142	17	nem-	nempè
153	30	ſiliæ	tiliæ
168	15	numera	munera
176	31	teguntur, appellantur oraiæ	teguntur, aut læui: quæ aſpera cute teguntur, appellantur ſimpliciter raiæ
176	32	læuiariæ	læuiraiæ
184	13	lampetra	lampreda
235	35	nimiumq;	minimumq;

De febribus.
De [illegible]
[illegible] d[e] marsian[us]
Urbanus [illegible] in [illegible]
[illegible]
De fletu et lacrymis
De loco [illegible] in pleuritide

[illegible]
1684

a dì 13 8bre 1779 mercoledì giov. pass. lespoltrie all'ultima
moda in piazza navona da nocle in dietro le proprie col visfale
n. 5 baiocchi